



Weissburgunder HANDWERK BIO 2016

Vuosikerta; **2016**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Weissburgunder** (= Pinot Blanc)

Alkoholi; **12,8 %**

Väri; **Vaalea keltainen**

Tuoksu; **Voimakas, vaaleita kukkia, persikkaa, hieman mantelia.**

Maku; **Tasapainoinen, lempeä, pitkä, mausteinen.**

Tarjoilulämpötila; **8-10°C**

Ikääntymispotentiaali; **3-4 vuotta**

Ruokasuositus; **Parsalle, grillatulle lihalle- kevyille alkuruoille, jopa pastalle**

Itävallassa Kremstal -alueella Tona va joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.

Weissburgunder HANDWERK BIO 2016



Character

White petals and white peach. Almonds and quinces. Fresh and precise. Tender and restrained. Asparagus and sushi. In short: a wine for the sunny season.



Analytical Values

Alcohol: 12,8% Vol Acidity: 4,7 ‰ Sugar: 3,7 g/l

Terroir

Not every grape variety grows everywhere the same way. Riesling prefers schist, Veltliner likes gneiss and loess, the best Chardonnays grow on lime. Weissburgunder feels comfortable on loess & clay which support his classic soft, creamy and baroque texture. This soil-structure can be found on the slopes of the Goldberg where hard rock slowly level-off into the valley.

Serving Suggestion

Cheese, Asian cuisine, Asparagus and sushi and a universal dinner wine

13,61/16,88/9 120 089 645 421