

TURMALIN

Weißburgunder
Ried Kreuzberg
Jahrgang 2017



SIGNUM
BLANC



HERKUNFT

Ried Kreuzberg
Südsteiermark DAC

TERROIR

Turmalinhaltiges metamorphes Verwitterungsgestein

REBSORTE

Weißburgunder

WITTERUNG

kältester Jänner der letzten 30 Jahre, wärmster März seit Aufzeichnung. Kräftiger Wintereinbruch im April mit einer Hitzewelle im Sommer. Kühle Nächte im September und Oktober

VINIFIZIERUNG

100 Prozent Handlese
Nach Spontangärung 30 Monate auf der Feinhefe
Ausbau im Stahltank

WEINBESCHREIBUNG

Ein kühler und präziser Wein mit einer eleganten und geradlinigen Stilistik. Trocken, mit einer schönen Frische und feine, elegante Aromen nach Nashi-Birne, Weißdorn, Mirabellen, Orangen und einem Hauch Nussigkeit. Am Gaumen eine gewissen Stahligkeit und leichte Salzigkeit im Abgang. Dieser Wein wird getragen von einer Eleganz und Balanciertheit die ihn neben seiner Komplexität auszeichnet. Ein facettenreicher Wein und kongenialer Speisebegleiter der viel Freude macht.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 12,5 % Vol.
1,1 g/l RZ trocken
5,6 g/l tbS

SPEISENEMPFEHLUNG

Der Weissburgunder 2017 hat Rückgrat und komplexe Frucht um leichte Speisen perfekt zu bereichern. Nicht umsonst ist die Rebsorte schwer am Kommen: sie ist federführend und anpassungsfähig zugleich und bringt das Beste von zeitgemässen Zutaten und Zubereitungsarten zur Geltung.

TRINKEMPFEHLUNG & TRINKREIFE

im großen Burgunderglas, 4-6 Stunden vorab öffnen
Sehr gute Trinkreife: 2022
Optimale Trinkreife: 2023 - 2033 und länger