

TURMALIN

Weißburgunder
Ried Kreuzberg
Jahrgang 2018



SIGNUM
BLANC



HERKUNFT

Ried Kreuzberg
Südsteiermark DAC

TERROIR

Turmalinhaltiges metamorphes Verwitterungsgestein

REBSORTE

Weißburgunder

WITTERUNG

später Austrieb, sehr warmes Frühjahr mit früher Blüte. Trockener Sommer. Früheste Lese überhaupt, zu Beginn des Herbst relativ ergiebige Niederschläge

VINIFIZIERUNG

100 Prozent Handlese
Nach Spontangärung 27 Monate auf der Feinhefe
Ausbau im Stahltank

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase zeigt sich der Weißburgunder klar und elegant mit leicht rauchig feuersteinartigen Anklängen. Perfekt ausbalanciert und unterlegt mit gelbfruchtigen Aromen die an Birne, Weißdornblüten und etwas Zitrus erinnern. Am Gaumen präsentiert sich eine cremige Schmelzigkeit mit einer gleichzeitig vibrierenden kühlen Frische. Ein feinfruchtiger, trockener Weißburgunder - unbeschwert aber mit Anspruch.

ANALYTISCHE WERTE

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

SPEISENEMPFEHLUNG

Der Weissburgunder hat einen feinen und ausgewogenen Charakter, der hervorragend zu frischen und leichten Speisen passt. Nicht umsonst 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