

# RIED FALKENBERG, ÖTW LAGE WEISSBURGUNDER 2023



## INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%

Restzucker: 3,7 g/l      Vegan

Säure: 6,1 g/l



## HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Falkenberg



## TERROIR

Hochplateau, marine Sedimente,  
hohe Kalkaktivität



## LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



## SERVICE

6° - 8 °C



## REBSORTE(N)

Weissburgunder

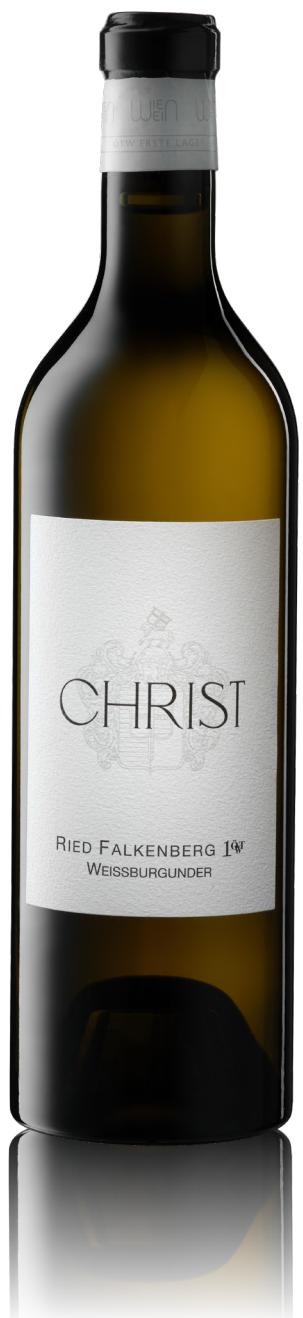


## VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.

4-stündige Maischzeit ohne SO<sub>2</sub>, Pneumatische Pressung, spontan  
vergoren in 300-350l Fässern aus franz. Eiche (white toast).

Lagerung auf der Hefe für ca. 13 Monate, unfiltrierte Füllung.



## VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase reduktiv, zarte Holzwürze, Williamsbirne und sommerliche Minze.

Am Gaumen macht sich erstmal die wunderschöne Säurestruktur bemerkbar, dann  
gesellen sich Kernobst, Walnuss und Zitronenmelisse hinzu.

Mineralisch-puristisch. Ewig lang im Abgang. Perfekte Voraussetzungen für ein  
langes Reifepotential aber auch jetzt schon ein Hochgenuss.



## SPEISENBEGLIEUTUNG

Risotto, Geschmortes, Kalb, Kaninchen, Wildgeflügel, Pilzgerichte,  
Hartkäse.

I S T