

Weinbaugebiet:	Vulkanland Steiermark DAC
Rebsorte:	Grauburgunder
Qualitätsstufe in DAC-Pyramide:	Gebietswein
Ausbau:	6 Monate im großen Holz, 1500 - 2000l Fässer. französische Eiche
Böden:	Basalt, Basaltverwitterung, Kalk, Sand, Ton
Farbe:	strahlendes strohgelb mit goldenen Reflexen
Duft:	Honig, Honigmelone, nussig, Nougat
Gaumen:	vollmundig, Dörrobst (Feigen/Rosinen), Honigmelone, gute eingebundene Säure
Speisempfehlung:	Wollschwein, asiatische Küche süß/sauer, Steinpilzrisotto, gegartes Wollschweinkarree
Trinktemperatur:	8 - 10°C
Lagerpotential:	5 bis 8 Jahre
Gesamtsäure:	5,5 g/l
Restzucker:	3,5 g/l
Alkohol:	13,00%
Verschluss:	Schraubverschluss

