
Rebsorte:	Weißburgunder
Weinbaugebiet:	Vulkanland Steiermark DAC
Riedenwein:	Ried Neusetzberg
Böden:	Kalkstein unter einer 2 bis 3 Meter dicken Schicht aus Rotlehm
Ausbau:	12 Monate kleines Holzfass, 6 Monate großes Holzfass (2000 l)
Farbe:	Mittleres gold-gelb
Duft:	Geröstete Haselnüsse, gelbe reife Früchte, würzig - Liebstöckl, getrocknete Bananen
Gaumen:	Cremig weiche Struktur mit viel Kraft, gut eingebundener Säure und mineralischem Finish
Genusstipp:	Wollschwein-Steak, Neusetzer Kuh, Eintopf, Wildgeflügel
Trinktemperatur:	10 - 14°C
Lagerpotential:	10 - 15 Jahre
Gesamtsäure:	6,7 g/l
Restzucker:	trocken, 1,2 g/l
Alkohol:	13,5 %vol
Verschluss:	Naturkork- Diam
EAN Flasche:	9120039455129
EAN Karton:	9120039455136

