

MALVASIER WAGRAM 2023

12 Vol% Alkohol,
3,4 g/l Restzucker
5,9 ‰ Säure



Sorte:

Malvasier eine uralte traditionsreiche Rebsorte aus dem Gebiet des Wagram.

Herkunft und Boden:

Der Malvasier aus dem Gebiet entlang des Wagram (Hügelzug 60 km westlich von Wien entlang der Donau) gedeiht auf tiefgründigen Lössböden, in sonnigen Hanglagen.

Ernte:

Mitte September 2023

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 85° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgt mittels Ganztraubenpressung um die frische, spritzige Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgt im Stahltank.

Beschreibung:

frische, exotische Aromen, von delikater Süße angeregt und von spritziger Säure umgarnt. Ein wahrer Trinkgenuss.

Speisetipp: leichte Sommersalate mit mildem Dressing,
Pastagerichte, Risotto

Optimale Trinktemperatur: 10 C