

MALVASIER WAGRAM 2024

12,5 Vol% Alkohol,
3,2 g/l Restzucker
5,5 ‰ 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:

Anfang September 2024

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 90° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgt mittels Ganztraubenpressung um die frische, spritzige Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgt im Stahltank.

Beschreibung:

frische, zarte Zitrustöne, saftig-elegante Fruchtsüße, ungemene Finesse mit feinem Säurespiel.

Ein wahrer Trinkgenuss.

Speisetipp: leichte Sommersalate mit mildem Dressing,
Pastagerichte, Risotto

Optimale Trinktemperatur: 10 C