



## KLASSIK - WEISSBURGUNDER 2011

---

### Weingarten

Anlagenalter:	6-18 Jahre
Bodenart:	kalkhaltige sandige Lehmböden
Erziehungskultur:	2- Bogenschnitt mittelhoch
Hangneigung:	26-35 %
Hangausrichtung:	südost - südwest
Seehöhe:	290-350 m
Klima:	illyrisch
ha-Ertrag:	6500 kg
Besonderes:	

---

### Vinifizierung

Lesezeitpunkt:	1. Oktoberwoche 2011
Reife:	vollreife Beeren, 17,5 - 19,5° KMW
Maischestandzeit:	teilweise ca. 4 Stunden
Gärungsbehälter:	temperaturgesteuerter Stahltank
biologischer Säureabbau:	30% ja
Reifezeit:	4 Monate
Reifebehälter:	Stahltank und großes altes Eichenfaß
abgefüllt am:	30.01.2012
Besonderheiten:	

---

### Wein

Stilrichtung:	jugendlich, fruchtiger Wein mit nussiger Würze
Alkoholgehalt:	12,0% Vol.
Analysen:	3,4 g/l Restzucker, 5,9 g/l Säure=trocken
Lagerpotential:	2-3 Jahre
Besonderes:	auch Piont blanc genannt

---

### Empfehlung

Serviertemperatur: 7 - 11°C

Speisebegleitung: *Empfohlen von Alexander Koblinger, Sommelier im Restaurant & Hotel OBAUER: Geschmorter gefüllter Zwiebel mit Kürbiscrème und Périgord-Trüffel oder Warme Sardinien, Sardinienbutter, Essigdämpfel und Fine de Claire Austern oder Zandersuppe mit Datteltomaten und Bärlauch oder Kalbsfilet mit Artischockenboden, Walnusslikärsauce um Mandel-Bohnencreme*

### Weinbeschreibung:

mittleres Strohgelb mit zarter Randaufhellung, höhere Viskosität kurzzeitig leichtes CO<sub>2</sub>, dezent traubige Fruchtaromen nach Äpfel, Zitrus und Haselnüssen. Zarte Anklänge von Blütendüften. Im Geschmack trocken mit einer frischen, gut integrierten Säure, mittelgewichtiger Körper, anhaltender Geschmack nach Äpfeln und Nüssen, mittlerer gut balancierter Alkohol, längerer Abgang begleitet von frisch fruchtigen Aromen und sortentypischem Nachgeschmack, gelungene Harmonie zwischen Säure, Frucht und Alkohol, ein dichter Wein mit belebender Frische.