



WEISSBURGUNDER

KarlIn 2015

Riede: KarlIn

Degustationsnotiz: gelbe Farbe, schöne Frucht in der Nase, am Gaumen wirkt er sehr kräftig, cremiger Nachhall, zarte Mandel erkennbar, Abgang wuchtig, schönes Zucker-Säure-Spiel, lange lagerfähig

Analyse:

Alk.: 14,0 vol%

Restzucker: 4,0 g/l

Säure: 6,0 g/l

Winzertipp: Geflügelgerichte

Ried KarlIn:

Sorten: Chardonnay, Blauer Portugieser, Zweigelt, Blauburger, Weissburgunder

Lage: leicht geneigter Südhang einer Plateauebene, Toplage

Boden: schwere, üppige Braunerde ist weniger durchlässig, sehr hoher Kalkanteil

Charakteristik: exzellente Lage für wuchtige Weiß- und Rotweine