



WEISSBURGUNDER

Karl in 2016

Riede: Karl in

Degustationsnotiz: grünlich-gelbe Farbe, in der Nase reicht er nach grüne Äpfel etwas Exotik erkennbar, am Gaumen frisch fruchtig mit etwas Extraktsüße, im Abgang leicht und trotzdem ein schöner ausgewogener Nachhall

Analyse:

Alk.: 13,0 vol%

Restzucker: 7,6 g/l

Säure: 6,9 g/l

Winzertipp: Geflügelgerichte

Ried Karl in:

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