



Südsteiermark^{DAC} Weißburgunder 2025

Gebietswein



Rebsorte:	Weißburgunder
Jahrgang:	2025
Auszeichnungen:	92 FALSTAFF Punkte
Alkoholgehalt:	12,0%vol
Gesamtsäure:	4,8g/l
Restzucker:	2,8g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	3 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Zertifizierung:	Biologisch, Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	Gebietswein / Südsteiermark ^{DAC}
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	Aromen nach Walnuss und getrockneten Apfelspalten; am Gaumen kernig, saftige Mandelaromen mit wohldosierter Säure; hinreißender Trinkfluss
Speisenempfehlung:	warme Vorspeisen, Schwammerl (Eierschwammerlterrine), Spargel, Nudelgerichte, helles Fleisch (Geflügel, Schwein, Kalb), Wiener Schnitzel, Backhendl, Süßwasserfische (Zander), Meeresfrüchte, "Allrounder" bei Tisch



Kategorisierung: Unser „Südsteiermark^{DAC} Weißburgunder“ steht für einen frischen, fruchtbetonten Wein mit **typisch steirischer Herkunft, dessen Reben in vielzähligen, kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen**. Dieser Wein darf frühestens ab dem 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf gebracht werden.

Herkunft: Südsteiermark, ausschließlich aus **Leutschach a.d.W. und Gamlitz**.

Klima: Ein feuchtwarm **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

Boden: Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten, die sich über Jahrmillionen im meerbedeckten Becken abgesetzt haben, zusammen. In **erster Linie tritt hier Schlier** als bodenbildendes Material auf. Aber auch Sande, Konglomerate und Schotter sind verbreitete Grundlagen der Bodenbildung.