



# Südsteiermark<sup>DAC</sup> Weißburgunder 2022

## Gebietswein



<b>Rebsorte:</b>	<b>Weißburgunder</b>
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>91 FALSTAFF Punkte</b>
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,0%vol
<b>Gesamtsäure:</b>	5,4g/l
<b>Restzucker:</b>	2,8g/l
<b>Vinifikation:</b>	<b>von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren</b>
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Trinkreife:</b>	3 Jahre und mehr
<b>Verschlussart:</b>	Drehverschluss
<b>Zertifizierung:</b>	<b>Biologisch</b> , Nachhaltig Austria
<b>Klassifizierung:</b>	<b>Gebietswein / Südsteiermark<sup>DAC</sup></b>
<b>Herkunft:</b>	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Südsteiermark</b>
<b>Weinbeschreibung:</b>	Aromen nach Walnuss und getrockneten Apfelspalten; am Gaumen kernig, saftige Mandelaromen mit wohldosierter Säure; hinreißender Trinkfluss
<b>Speisenempfehlung:</b>	warme Vorspeisen, Schwammerl (Eierschwammerlterrine), Spargel, Nudelgerichte, helles Fleisch (Geflügel, Schwein, Kalb), Wiener Schnitzel, Backhendl, Süßwasserfische (Zander), Meeresfrüchte, "Allrounder" bei Tisch



**Kategorisierung:** Unser „Südsteiermark<sup>DAC</sup> 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.