



Seit



1891

# Mantler

## Weißburgunder

### Handcrafted

Kraftvoller Speisebegleitwein. In der Nase fruchtige, reife Birnenaromen bis hin zu leichten Zitrusfrüchten nach Melonen. Der Gaumen ist geprägt von kraftvoller, weicher Textur, viel Fruchtschmelz und mineralischer Dichte. Vollmundig im Finish.

**Passt zu:** diversen Fleischgerichten mit kräftigen Saucen, Wildgerichten & vielfältigen Gelegenheiten

**Vinifizierung:** Vollreife Trauben werden gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst. Spontan im Stahltank vergoren, mit langem Feinhefekontakt bis zum Spätsommer, sur lie. Der Wein wurde im Monat November in die Flasche gefüllt.

**Beschreibung:** Eine Sorte, deren Potenzial erst in den letzten Jahren erkannt wurde. Feine Burgunder-Charakteristik, vollmundig mit viel Schmelz am Gaumen. Der Underdog des Hauses.

<b>Sorte</b>	Weißburgunder	<b>Säure</b>	5,4 g/l
<b>Riede</b>	Steinagrund	<b>Restzucker</b>	4,8 g/l
<b>Herkunft</b>	Wagram	<b>Erntezeitpunkt</b>	8. Oktober 2022
<b>Bodenart</b>	100 % Löss/Lehm	<b>Erhältliche Größen</b>	0,75 l
<b>Alkohol</b>	13,5 %vol	<b>Lagerfähigkeit</b>	mindestens 5 Jahre