



Seit



1891

Mantler

Weißburgunder Handcrafted

Kraftvoller Speisebegleitwein. In der Nase schöne, reife Nussaromen mit feiner Karamellnote im Hintergrund. 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 anschließendem biologischen Säureabbau, danach langer Feinhefekontakt bis in den Herbst, 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.

Sorte	Weißburgunder	Säure	5,2 g/l
Riede	Steinagrund	Restzucker	7,0 g/l
Herkunft	Wagram	Erntezeitpunkt	23. September 2024
Bodenart	100 % Löss/Lehm	Erhältliche Größen	0,75 l
Alkohol	14,0 %vol	Lagerfähigkeit	mindestens 5 Jahre

Zur Nährwertdeklaration:

