

Schmelzer[®]

Weißburgunder unfiltriert, 2017

Sorte: 100% Weißburgunder

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind
Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingarten: Setzluss

Boden: Sand und Humus auf Kies

Vinifikation:

Handlese, gerebelt, 12 Stunden Maischestandzeit, es wird nur Seihmost verwendet, Spontangärung durch eigene Wildhefe, 50% vergärt im kleinen Eichenfass, die Endvergärung erfolgt dann vollständig im 225 l Eichenfass. Reift 14 Monate im alten Eichenfass. Ohne Zusatz von Schwefel und unfiltriert wird er in die Flasche gezogen.

Alkohol: 12,5 Vol%

Zucker: 1 g/l

Säure: 5 g/l

Zugesetzter Schwefel: 0

Weinbeschreibung:

Ein starker Charakter. Duft nach Kräutern, zarter Schmelz mit sanften Karamelltönen.
Die Schwebeteilchen beinhalten das volle Aroma der saftigen Trauben, langer mineralischer Abgang.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt genießen!

Vor dem Öffnen die Flasche drei Mal umdrehen!

Speisenempfehlung:

Fisch in allen Varianten

Fleisch mit nicht zu dunkler Soße aber auch kräftig gewürzt

Gemüse und Käse



Schmelzers Weingut
Familie Georg Schmelzer
7122 Gols - Heideweg 3
Mobil: 0043 (0)699 177 05 166
www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

