

# WEISSBURGUNDER

## ZÖBINGER HASEL

Rebsorte .....	Weissburgunder	Jahrgang .....	2017
Riede .....	Zöbinger Hasel	Alkohol .....	13 %vol
Qualitätsstufe .....	Qualitätswein	Säure .....	6,2 g/l
	Niederösterreich	Restzucker .....	1,0 g/l
Trinktemperatur .....	8 - 10 °C		

---

---

Verkostung .....	Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe, dezent blumig, Blütenhonig, saftig, mineralisch, bleibt gut haften, elegant und ausgewogen mit pikanter Säure.
Speisenempfehlung .....	Idealer Begleiter für die vegetarische Küche, Fisch, helles Fleisch und Geflügel, zu Allerlei Gebackenem
Lesen .....	selektive Handlese im Oktober
Lesegradation .....	19,0 KMW
Vinifizierung .....	ohne Fermentation, schonend gepresst, kontrolliert bei 16 Grad vergoren
Ausbau .....	im Stahltank 8 Monate auf der Feinhefe
Füllung .....	Mai 2018

Weissburgunder -  
oder auch "Pinot blanc"



## ZÖBINGER HASEL



Leicht nach Süden abfallend, von der Bodenbeschaffenheit ähnlich wie das Hochplateau des Kogelberges, bringt die Riede durch den höheren Kalkanteil im Lössboden fruchtig, elegante Weine mit viel Extrakt, ausgeprägter Würze und kräftigem Körper hervor.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrasen-Flächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Höhenlage: 240m

Boden: kalkhaltiger Löss und Lehm

WEINGUT PETER SCHWEIGER · IM GRÜBL 25, 3561 ZÖBING, AUSTRIA

+43 664 45 10 162 · OFFICE@SCHWEIGER-WEIN.AT · WWW.SCHWEIGER-WEIN.AT