



WEISSBURGUNDER

RECKENSCHINK · BURGENLAND · 2016

WEISSBURGUNDER. Helles Strohgelb, in der Nase frische, mineralische Birnenfrucht; auch am Gaumen zart nach Birne, hier mit deutlicher Würze; salzig-komplexer Abgang in angenehmer Länge.

Boden.	sandig, kalkhaltig
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank bei 20-22°C
Ausbau.	6 Monate auf der Feinhefe im Stahltank, Regelmäßige Batonage
Abfülldatum.	März 2017
Trinktemperatur.	8-12°C
Lagerpotential.	bis 2021
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	19,3 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	6,0 g/l

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge