



WEISSBURGUNDER

RECKENSCHINK · BURGENLAND · 2017

WEISSBURGUNDER. Strahlend helles Gelb, zart mit Kräutern unterlegte Birnenfrucht in der Nase, spannendes Säurespiel am Gaumen mit einem angenehm langen, nussigen Abgang.

Boden.	sandig, kalkhaltig
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank bei 20-22°C
Ausbau.	3-4 Monate auf der Feinhefe im Stahltank, Regelmäßige Batonage
Abfülldatum.	Jänner 2017
Trinktemperatur.	8-12°C
Lagerpotential.	bis 2022
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	17,6 g/l
Restzucker.	5,3 g/l
Säure.	5,5 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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