



WEISSBURGUNDER

RECKENSCHINK · BURGENLAND · 2018

WEISSBURGUNDER. Mittleres Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase saftige Birnenfrucht mit feiner Kräuterwürze, am Gaumen würzig und straff, gute Länge.

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 2019
Trinktemperatur.	8-12°C
Lagerpotential.	bis 2024
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	22,7 g/l
Restzucker.	1,9 g/l
Weinsäure.	5,6 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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