

Weißburgunder vom Opok  
Jahrgang 2022

Rebsorte:	Weißburgunder
Jahrgang:	2022
BIO-Status:	BIO Landwein
Anbaugebiet:	Steirerland
Herkunft / Lage:	Remschnigg
Ausrichtung:	West
Hangneigung:	26 – 50 %
Seehöhe:	440 – 480 m
Boden:	sandiger Opok
Weingarten:	biodynamische Bewirtschaftung, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs
Lese:	von Hand gelesen, Selektion der Trauben im Weingarten
Ausbau:	spontan vergoren und 12 Monate in 500l-Fässern gereift
Flaschenfüllung:	November 2023
Verschlussart:	Naturkork
Analytische Werte:	13,0 % vol. Alkohol 6,3 g/l Gesamtsäure 0,8 g/l Restzucker 13 mg/l Gesamtschwefelige Säure
Empfohlene Trinktemp.:	12 – 14° C
Trinkreife:	bis 2034
Weinbeschreibung:	knackig saftiger Burgunder nach weißen Pfirsichen und reifen Äpfeln, am Gaumen eine kernige Gerbstoff- struktur, zugleich eng und trinkanimierend

