

# WEISSBURGUNDER

## Selection 2017

**Località:** Ried Weißer Berg

**Terreno:** terreno profondo e argilloso

**Viti:** fino a 47 anni, allevamento di media altezza, 3000-4000/ha

**Vendemmia:** Raccolta manuale selezionata ad ottobre 2017

**Resa:** 35 hl/ha

**Vinificazione:** lunga macerazione, lavorazione soffice, Fermentazione spontanea e affinamento per 36 mesi grande botte di legno di acacia austriaca (2500 litri)

**Imbottigliamento:** novembre 2020

**Alcool:** 13,5% Vol.

**Zucchero residuo:** 1,0 g/l

**Acidità:** 6,1 g/l

**Caratteristiche:** ricco giallo dorato, vaniglia e caramello, con finale potente, di grande eleganza, complesso ed equilibrato.

**Consigli gastronomici:** Adatto a carni scure e selvaggina o Cucina asiatica e formaggi piccanti.

