



Weißburgunder 2021

Ried Hohe Ried



TERROIR

Das Wesen des Weines spiegelt die Boden- und Klimaverhältnisse des nord-östlichen Weinviertels rund um das Gebiet bei Falkenstein & Poysdorf wider. In der tschechischen Grenzregion liegt Stützenhofen, etwa 60 Kilometer von Hagenbrunn entfernt. Das Klima ist durchaus kühler, der Boden der Hohen Ried wird von tiefgründigem Lehm, Löss sowie einem extrem hohem Kalkgehalt geprägt.

VEGETATIONSVERLAUF 2021

späte Blütezeit | normaler Sommer mit Niederschlägen |
außergewöhnlicher sonniger, trockener Herbst | Lese Mitte
September-Mitte September

WEINBESCHREIBUNG

Feine Fruchtnoten und die straffe Säurestruktur verraten den nördlichen Einfluss. In der Nase wie auch am Gaumen pfeffrig mit Grapefruit-Noten, etwas intensiver und delikat, herzhaft und elegant.

SPEISENBEGLEITUNG

Vielseitiger Speisenbegleiter, passt ideal zu würzigen Speisen wie beispielsweise Paprikahendel, Krautfleisch oder gebratene Asia-Nudeln.

BEWERTUNG Jhg 20: 91 Punkte Falstaff, 92 Punkte A la Carte, NÖ Gold



HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Niederösterreich

REBSORTE: Weißburgunder

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein

BIO-KONTROLLSTELLE: Austria
Bio Garantie (EU-Bio)

ALKOHOLGEHALT: 13 %vol.

SÄURE: 5,2 g/l

RESTZUCKER: 3,8 g/l

TRINKREIFE: 2022-2027

VERARBEITUNG:
Lese Anfang Oktober,
schonende Pressung,
temperaturgesteuerte Vergärung im
Stahltank bei 20°C. Abfüllung im
März 2022 in 0,75lt. Flaschen mit
Schraubverschluss.



Weißburgunder 2021

Ried Hohe Ried



TERROIR

The nature of the wine reflects the soil and climate conditions of the north-eastern Weinviertel around the area of Falkenstein & Poysdorf. Stützenhofen is located at the Czech border, about 60 kilometers north from Hagenbrunn. The climate is quite cool, the soil of Hohe Ried is characterized by limestone and deep loam und loess.



VEGETATION COURSE 2021

late time of flowering | moderate warm summer with rainfall | great sunny and dry autumn | normal time of harvest.

TASTING NOTES

Fine fruit notes and the firm acidity reveal the northern influence.

Peachy with grapefruit notes in the nose and on the palate, more intense and delicate, hearty and elegant.

FOOD PAIRING

Versatile food companion, goes ideally with spicy dishes such as bell peppers, cabbage meat or fried Asian noodles.

RATING vintage 20: 91 points Falstaff, 92 points A la Carte, NÖ Gold

ORIGIN: Niederösterreich

VARIETY: Pinot Blanc

QUALITY LEVEL:
Quality wine

**ORGANIC CONTROLL
INSTITUTE:** Austria Bio Garantie
(EU organic)

ALCOHOL CONTENT: 13 byVol.

ACIDITY: 5.2 g/l

RESIDUAL SUGAR: 3.8 g/l

DRINKING AGE: 2022-2027

PROCESSING:
Harvest in begin of October, gentle pressing, fermentation at 20°C in stainless steel tank. Bottling in March 2022 in 0,75lt. bottles with screw-cap.