



# Weißburgunder 2022

## 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.

<https://www.riedenkarten.at/202469/pampich>

Seit 2021 ist der Betrieb biozertifiziert. Wichtige Gegenstrategie für neue Schädlinge und Trockenheit sind die Förderung der Biodiversität und die Erhöhung der Artenvielfalt.

---

### VEGETATIONSVERLAUF 2022

normale Blütezeit | heißer-trockener Sommer | Niederschläge im Spätsommer, gutes Lesewetter | Lesestart Anfang September bis Mitte Oktober

---

### 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 delikater, herzhaft und elegant.

### SPEISENBEGLEITUNG

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

**BEWERTUNG** Jhg 21: 93 Pkte Organic wine Award



### HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Weißburgunder

### QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

BIO-KONTROLLSTELLE: Austria

Bio Garantie (EU-Bio)

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol.

SÄURE: 6 g/l

RESTZUCKER: 3,6 g/l

TRINKREIFE: 2029

### VERARBEITUNG:

Lese Anfang Oktober, schonende Pressung, temperaturgesteuerte Vergärung im Stahltank bei 20°C. Abfüllung im April 2023 in 0,75lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



# Weißburgunder 2022

## 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. <https://www.riedenkarten.at/202469/pampich>



The wine estate has been organically certified since 2021. An important counter-strategy for new pests and drought is the promotion of biodiversity and the increase in species diversity.

### VEGETATION COURSE 2022

normal flowering time | hot-dry summer | Precipitation in late summer, good harvest-weather | Harvest start in the first week of September till middle of October

### 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:** 93 Pkte Organic Wine Award

**ORIGIN:** Niederösterreich

**VARIETY:** Pinot Blanc

**QUALITY LEVEL:**  
Quality wine

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

**ALCOHOL CONTENT:** 12.5 byVol.

**ACIDITY:** 6 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 3.6 g/l

**DRINKING AGE:** 2029

**PROCESSING:**  
Harvest in begin of October, gentle pressing, fermentation at 20°C in stainless steel tank. Bottling in April 2023 in 0,75lt. bottles with screw-cap.

