



WINKLER-HERMADEN

Kapfensteiner Grauer & Weißer Burgunder 2017



WINKLER-HERMADEN

Kapfensteiner Grauer & Weißer Burgunder

In diesem Ortswein werden der Graue und Weiße Burgunder vereint. Die Reben wurden Mitte der 1960er Jahre auf lehmigen Sand mit viel Schotter in südlicher Ausrichtung gepflanzt und zählen damit zu den ältesten Weingärten in Kapfenstein. Die Trauben werden per Hand gelesen und im 3000 Liter Fass aus Kapfensteiner Eiche vergoren und reifen für sechs Monate auf der Hefe.

Ernte 2017 Vulkanland Steiermark

Gutsabfüllung Weingut Winkler-Hermaden Schloss Kapfenstein
A-8353 Kapfenstein 105
Österreichischer Qualitätswein
LE 2089/18 trocken Enthält Sulfite
e 750 ml 12,5% vol

9 008098 322173

Für Veganer geeignet



Rebsorte(n):

50 % Grauburgunder, 50% Weißburgunder

Qualitätsstufe: Qualitätswein / weiß / Stillwein

Weinbaugebiet: Vulkanland Steiermark

Kapfenstein

Lage: Ried Steindl

Boden: tertiären sandig, schluffige Lehme mit Schotterzügen (Kapfensteiner, Kirchberger Schotter)

Ausbau: 6 Monate im 3000 L Kapfensteiner Eichenfass

Lt. Analyse staatliche Prüfnummer: E 2089/18

Alk.: 12,3 %vol., **Säure:** 4,5 g/l, **Restzucker:** 1,1 g/l
Trocken / für Veganer geeignet

Ernte: 15.09.2017

Abfüllung: 29.03.2018

Verfügbar ab: 01.05.2018

Verschluss: Vinolok Glasverschluss

Anzahl Flaschen: 2400

Beschreibung:

Ausgeprägtes Birnenaroma, ergänzt durch Quitte, Karamell und Krustenbrot am Gaumen, kräftiger Körper mit mineralischem Abgang.

Optimale Trinkreife: 2018 – 2020

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Speisenempfehlung: Gegrilltes, Gebackenes, Käse, Überbacktes, Nudelgerichte

Maße Karton l*b*h: 310 x 245 x 165 mm

Flaschen pro Karton: 6 x 0,75 l

Gewicht pro Karton: 8 kg

Artikelnummer: 322

EAN Flasche: 9008098 322173

EAN Karton: 9008098 332172

Kartons pro Lage: 12

Kartons pro Palette: 96

Flaschen pro Palette: 576