



**masser**<sup>®</sup>  
SEIT 1937

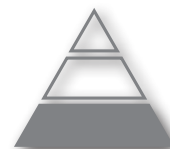


*Süd-*  
*steiermark* **DAC**

**WEISSER  
BURGUNDER 2020**

### **HERKUNFT**

Südsteiermark DAC Gebietswein geschützter  
Herkunft mit geregelterm Erscheinungsdatum.



### **TERROIR**

Wechselspiel der Böden aus den schweren Leutschacher Lehmböden und den leichten Gamlitzer Sandböden mit unterschiedlichen Kalkgehalten.

### **AUSBAU**

Selektive Handlese, 12h Maischestandzeit, Spontangärung,  
anschließend 4 Monate Lagerung auf der Feinhefe.  
Abgefüllt: Ende Februar 2021

### **WEINBESCHREIBUNG**

Feine Briochetöne schlängeln sich die Nase hoch. Im Hintergrund tragt eine kleine Nuss herum. Richtig los legt dieser Tropfen aber auf der Zunge. Da steht er knackig drauf und geizt nicht mit seinem superflotten Puls. Die Nuss hat sich ganz frech nach vorn geschummelt und wird schwadroniert von einer kecken Zitrusnote. Überhaupt ist dieser Weissburgunder einer von der flotten Sorte, einer der aufs Gas steigt und für rasanten Trinkspass sorgt.  
- Leo Quarda, Weinjournalist

### **ANALYTISCHE WERTE**

Alkohol: 12,0%vol | RZ: 2,5g/L | tbS: 6g/L

### **SPEISENEMPFEHLUNG**

Leichte Gerichte mit Fisch z.B. Lachs und Huhn.  
Großartiger Backhendl-Wein

### **TRINKREIFE**

2021-2025

**HANDARBEIT SEIT 1937 | SORGSAMER UMGANG MIT  
DER NATUR | VERZICHT AUF HERBIZIDE & INSEKTIZIDE  
SPONTANGÄRUNG | TRADITION TRIFFT INNOVATION**

