



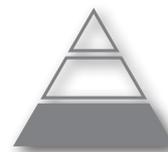
masser[®]
SEIT 1937



Südsteiermark 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**