

Winburg

Amber 2018 ORANGE WINE

Winburg-Weine:

Winburg-Weine zeichnen sich durch die besondere Auswahl des Traubenmaterials aus. Sie stammen aus Einzellagen mit langer Tradition. Physiologisch hochreife Trauben ergeben einzigartige, vom Terroir geprägte Weine.

Winburg-Weine reifen meist ein bis mehrere Jahre in Holzfässern.

Der Name Winburg entstand aus Teilen der Vornamen der Eltern von Karl Renner: **Erwin** und **Burgi** Renner.

Weingarten:

15-35 Jahre alte Reben wachsen auf Opokböden.

„Opok“ ist ein verfestigtes Sedimentgestein, entstanden durch Meeres- und Flussablagerungen.

Das Erdreich hat einen hohen Lehmanteil, kann die Wärme gut speichern und bietet den Trauben optimale Reifebedingungen.

Vinifikation:

Maischevergorener Weißwein. Trauben von Muskateller, Sauvignon Blanc und Welschriesling. Nach 3-4 Wochen wurde der Wein von den Schalen getrennt (Pressung). Lagerung im Holzfass. Abgefüllt ohne Filtration Ende 2020.

BioWein:

Natural wine. Schöne Aromatik mit zarter Muskatnote. Gehaltvoll und würzig und dennoch leichtfüßig und unkompliziert zu genießen.

12 % Alkohol - 1,1 g/L Restzucker - 5,1 g/L Säure



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft