

2022

Nr. 21 - Furmint

Landwein, Weinland



Weinberg

Sankt Margarethen - Leithakalk – sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – spontane Vergärung im Edelstahl – 5% Ganztrauben wurden mitvergoren – kein BSA – 95 Tage auf der Hefe gleagert - 5 Monate in der Tonamphore gereift – unfiltriert

Kostnotiz

Weißer Blüten – Kräuterwürze – straff am Gaumen – Birne und grüner Apfel – feines Tanningerüst – mit salziger Mineralität unterlegt

Speisenbegleitung

Helles Fleisch – gebratener Fisch – sommerliche Salate

Rebsorte
Furmint

Geschmack
trocken

Alkohol
11 %

Restzucker
1 g/l

Säure
7.2 g/l

Trinktemperatur
10 - 12 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2028

EAN
90036341 15301

WINE: 21
VINTAGE: 2022
NUMBER: 0001/1020



VARIETY	FURMINT
OENOLOGY	wild fermentation, 5% whole bunch, no SO ₂
OENOLOGY 2	95 days sur lie, unfiltered
AGEING	5 months in clay Amphora
TOTAL ACIDITY	7.2 g/L
RES. SUGAR	1.0 g/L

