

2024

St. Margarethen – Furmint

Qualitätswein, Sankt Margarethen

Weinberg

Karge Böden auf Kalksandstein aus dem Ort Sankt Margarethen in der Nähe des alten Steinbruchs. Die Weingärten liegen auf ca. 160m Seehöhe, der Boden dort hat eine geringe Wasserspeicherkapazität. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Das Traubenmaterial wird händisch geerntet und durchläuft eine kurze Maischestandzeit. Danach folgt die spontane Vergärung mit 5% ganzen Trauben in 500l Holzfässern aus Leithaberg Eiche. Nach dem biologischen Säureabbau lagert der Wein für 8 Monate auf der Feinhefe in den Fässern.

Kostnotiz

Der Wein zeigt gelbe Früchte, Grapefruit und eine zart wachsig Note. Das wunderbar eingebundene Säuregerüst unterstreicht die Sortentypizität. Am Gaumen finden sich dezente Noten nach Mandeln, die cremige Textur rundet den Wein ab. Besonders gut passt er zu hellem Fleisch, gebratenem Fisch und sommerlichen Salaten.



Rebsorte
Furmint

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.3 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2030

EAN
9003634118159

