



Weißburgunder *Papageno*

Weinbeschreibung

Unser fruchtigster Vertreter der Burgunderfamilie überzeugt durch seinen Trinkfluss und klaren Sortencharakter. Ein Wein, der durch seine Balance und Vielschichtigkeit besticht.

Wein	PAPAGENO
Sorte	Weißburgunder
Jahrgang	2020
Qualitätsstufe	Qualitätswein

Vinifikation

Temperaturkontrolliert vergoren bei 20°C mit natürlichen Hefen, Feinhefeleragerung für 3 Monate

Lagerung	Stahltank
Mostgradation	19 °KMW
Abfüllung	Jänner 2021
Alkohol in %vol	13,0
Säure in g/l	6,1
Restzucker in g/l	2,9



Kostnotizen

Mineralischer Duft nach Birnen und Äpfel, schöner Biss am Gaumen, charmant und entgegenkommend, geöffnet und einschmeichelnd, mollig, leichte Fruchtsüße, sehr harmonisch, gute Länge

Trinktemperatur	10°C
Essen	Spargel, Wiener Schnitzel, Lamm

Über den Weingarten

Hasel-Der Boden entstand im trockenen, kalten Klima der Eiszeit. Durch Gletschereinwirkung wurden Gesteine wie Quarz, Kalk, Glimmer und Lehmteilchen pulverisiert. Diese Böden leiden kaum unter Trockenheit, da der Löss ein enormes Feuchtigkeitsreservoir bietet. In dieser Lage gedeihen mächtige und dichte Weine wie Grüner Veltliner, Grauburgunder und Chardonnay - Weine mit einer harmonischen Verbindung von Kraft, Fülle, ausgeprägter Würze und Eleganz. Die Riede Gautscher (360m) ist mit seinen rötlichen, sehr eisenhaltigen Resten des Urmeeres eine der spannendsten Rieden in Strass. Eine Unzahl an verwitterten, aber auch gut erhaltenen Fossilien bilden einen einzigartigen Mineraliencocktail – die perfekte Unterlage für mineralische und würzige Weine.

Herkunftsland	Österreich
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Lage	Hasel, Gautscher
Boden	Löss, Muschelkalk
Pflanzjahr	Hasel 1986, Gautscher 2009
Bepflanzung	3.800 Stöcke/Hektar
Erntezeitpunkt	Erste Oktoberwoche handgelesen

