waldschütz
seit 1849

ORT
# FELS AM WAGRAM
# WEISSBURGUNDER

| | |
|---|---|
| Jahrgang | 2022 |
| Alkohol | 13,5 |
| Gebiet | Wagram |
| Bodenstruktur | Löss mit Kalkeinschlüssen |
| Auspflanzungsjahr | 2016, 1997 |
| Trinktemperatur | 12 °C |
| Lagerpotential | bis 2033 |
| Gebinde | 0,75l |

**Speiseempfehlung**
Kräftige Hauptspeisen, erdige Fischvariationen, Wild, Asiatische Küche sowie harte würzige Käsesorten und zu Nachspeisen

**Bodenprofil**
Der Schafberg bietet mit seinen tiefgründigen Lössböden beste Voraussetzungen für den typischen Weißen Burgunder des Wagrams. Die spezielle Ausrichtung nach Südosten führt zu einer maximalen Erwärmung am Tag, während die kühlen Lüfte aus dem Waldviertel nach Sonnenuntergang für rasche Abkühlung sorgen und so die Aromenbildung in den Trauben fördern.

**Weinbeschreibung**
Schon beim Betrachten des Weines macht die Farbe Lust auf den ersten Schluck. Schwenkt man das Glas, so sticht einem gleich die kräftige gelbglänzende Farbe mit goldenen Schimmern ins Auge. Kräftige Schlieren, welche am Glasrand nur zögerlich verschwinden, deuten schon auf einen sehr gehaltvollen und extraktreichen Wein hin. Im Geruch erinnert dieser Wein an getrocknete Wiesenkräuter in Verbindung mit einem frisch geschnittenen Blumenstrauß. Neben nussigen Anklängen, die eher in die Haselnussnoten übergehen, findet man beim tieferen Riechen exotische Noten und einen Hauch von Caramel. Am Gaumen präsentiert sich dieser Weißburgunder vom Weinhof Waldschütz cremig, kräftig und schmalzig. Neben sensiblen Würznoten erinnert der lange Abgang auch noch Minuten nach dem letzten Schluck! – Ein großartiger Wein mit perfektem Lagerpotential!

WALDSCHUETZ.AT WEINHOF WALDSCHÜTZ, 3474 Sachsendorf 17, Österreich / Austria