

waldschütz

seit 1849

ORT
FELS AM WAGRAM
WEISSBURGUNDER



Jahrgang	2024
Alkohol	13,5
Gebiet	Wagram
Bodenstruktur	Löss mit Kalkeinschlüssen
Auspflanzungsjahr	2016, 1997
Trinktemperatur	12 °C
Lagerpotential	bis 2035
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 gelbgänzende 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 Haselnusnoten 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!