

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK

WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC 2023



HERKUNFT	Gebietswein Südsteiermark DAC
AUSBAU	6–8 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
VERSCHLUSSART	Drehverschluss
ALTER DER REBSTÖCKE	8–35 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2024–2027
SPEISEEMPFEHLUNG	Forelle Müllerin mit Petersilienerdäpfel, Spargelstrudel Kürbiskernschnitzel auf Steirische Art
ANALYTISCHE WERTE	11,5 % vol. 3,0 g/l RZ trocken 5,8 g/l tbS

WEINBESCHREIBUNG	Aussehen: strahlendes helles Gelb Geruch: Duft erinnert an gelbes Kernobst (gelbe Kriecherl, Marillen) und frisches Weißbrot Geschmack: auch am Gaumen trocken und edel; gut ausbalancierte milde Säurestruktur; sehr sortentypische Burgundernoten, mittlerer Körper; nussig und würzig im Abgang
------------------	---

DAS WEINJAHR 2023	<ul style="list-style-type: none">Frühjahr sehr trocken, Wechsel von kühlen und warmen PhasenRebaustrieb relativ spät gegen Ende AprilKeine SpätfrostschädenNiederschläge während und nach der Blüte, massiver PilzdruckJuli und August, sehr durchwachsenEnde August viel NiederschlagHauptlese Ende September, Anfang OktoberGute Aromaausprägung, vom Alkohol etwas leichter, sehr süffiger Jahrgang
-------------------	--

EAN CODE



Flasche: 9120117891290



Karton: 9120117891368

ÖFFNUNGSZEITEN

Weinverkauf: 9 bis 18 Uhr, Mittwoch und Donnerstag nur Vormittags
Buschenschank: Freitag bis Dienstag 12 bis 21 Uhr, Sonntag 12 bis 20 Uhr, Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag, Feiertags geöffnet

A-8463 Glanz an der Weinstraße 50 · Telefon +43 3454 326 · weingut@tschermonegg.at · tschermonegg.at

