

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

- Frühjahr sehr trocken, Wechsel von kühlen und warmen Phasen
- Rebaustrieb relativ spät gegen Ende April
- Keine Spätfrostschäden
- Niederschläge während und nach der Blüte, massiver Pilzdruck
- Juli und August, sehr durchwachsen
- Ende August viel Niederschlag
- Hauptlese Ende September, Anfang Oktober
- Gute Aromausprägung, 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

