

Saybritz weiß

BURGENLAND
ÖSTERREICH

KOPFENSTEINER

WEINGUT KOPFENSTEINER

Untere Hauptstraße 31
A-7474 Deutsch-Schützen
Südburgenland, Österreich

T + 43 (0) 3365 2236
F + 43 (0) 3365 2236-5
weingut@kopfensteiner.at
www.kopfensteiner.at

SORTE	60% Weissburgunder, 20% Grüner Veltliner u. 20% Welschriesling
JAHRGANG	2022
WEINBAUGEBIET	Südburgenland
RIEDE	Saybritz
BODEN	Braunerde mit Felsenanteilen und Schiefer
SETZJAHR DER REBSTÖCKE	1955 - 1960
VINIFIKATION	12 Stunden Maischestandzeit, gekühlt bei 18° C vergoren
AUSBAU	im 500 L Fass für 11 Monate
MOSTGEWICHT	19° KMW
ALKOHOL	13 vol %
RESTZUCKER	2,2g/L
SÄURE	5,3 g/L
CHARAKTER	Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischer Kräuterwürze unterlegte Nuancen von gelber Birnenfrucht, tabakiger Würze, dunkler Mineralität. Straff, engmaschig, feine weiße Frucht, lebendige Säurestruktur, salzige Schiefernuancen im Abgang.
TRINKREIFE	2024- 2030
SPEISENEMPFEHLUNG	Ein facettenreicher Speisenbegleiter.