



KAISER

GRAUBURGUNDER (BIO)

Jahrgang:	2018
Weinbaugebiet:	Burgenland - Österreich
Lage:	leichte Hanglage
Boden:	sandiger Löß- Lehm Boden mit Schiefer - Urgestein
Qualitätsstufe:	Qualitätswein

Der Weinstock trägt nur 9-11 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten und damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwendet. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Erntezeit war Ende August mit einer Gradation von 19,5° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Die Maische wurde dann mittels CO2 Gas runtergekühlt und somit auch vom direkten Sauerstoff befreit. Nach 8 Stunden Maischestandzeit bei 12 °C erfolgte die Pressung und danach eine Vorklärung, bei der sich die Trubstoffe am Boden absetzten und der Klare Most abgezogen werden kann. Anschließend wurde dieser mit Reinzuchthefer versetzt und bei 15 °C 14 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung wurde der Wein filtriert und Füllfertig gemacht.

WEINDATEN

Ertrag:	5800 l/ha
Alkohol:	13% vol.
Restzucker:	2,7 g/l
Säure:	4,4 g/l

Beschreibung:

Zarte Kräuterwürze mit dezenten Aromen nach Honigmelone und Birne. Mittlere Struktur mit dezentem Säurebogen, im Nachhall etwas Honig und reife Marille

Serviervorschläge: 10-12 °C

Speiseempfehlungen: Wildkräutersalat mit geröstetem Brot, gebratene Fischvariationen, asiatisches Wokgemüse, , gebackener und gebratener Fisch, Wokgemüse, asiatische Variationen, Wiener Schnitzel, gegrilltes Puten- oder Schweinefleisch

