

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK



GRAUBURGUNDER

Leutschach Südsteiermark DAC 2023

HERKUNFT	Ortswein Südsteiermark DAC
AUSBAU	7 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass ausgebaut und gereift
VERSCHLUSSART	Drehverschluss
ALTER DER REBSTÖCKE	5-45 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2024-2030
SPEISEEMPFEHLUNG	gebratenes Welsfilet auf Linsen-Bohnen-Ragout, geschmorte Rehkeule mit Speckbohnen und Schupfnudeln, Kalbskotelette vom Grill
ANALYTISCHE WERTE	13,0 % vol. 3,0 g/l RZ trocken 5,5 g/l tbS

WEINBESCHREIBUNG **Aussehen:** strahlendes Goldgelb mit hoher Viskosität **Geruch:** vielschichtiger Duft erinnert an getrocknete Marillen, Wiesenblumen und Honignoten **Geschmack:** am Gaumen trocken, schmeichelnde Säurestruktur, ein Hauch von Marzipan, schöne Kräuterwürze und Honignoten 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: 9120117891450



Karton: 9120117891467

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



NACHHALTIG
AUSTRIA