WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK

Weissburgunder

Südsteiermark DAC 2025

Im Glas zeigt sich der Weißburgunder in einem strahlend klaren Strohgelb mit glänzenden Reflexen. In der Nase entfalten sich elegante Aromen von Quittenfrucht, frische Apfelaromen und saftigem Pfirsich. Begleitet werden diese Fruchtnoten von einer dezenten Kräuterwürze, die dem Bukett zusätzliche Tiefe und einen klaren regionalen Charakter verleiht. Am Gaumen präsentiert sich der Wein trocken, feinwürzig und sehr ausgewogen. Die frische Säurestruktur sorgt für Lebendigkeit, während der mittlere Körper und der saftige Fruchtschmelz einen angenehmen Trinkfluss ermöglichen. Zarte Kräuternoten und eine klare, geradlinige Struktur prägen den Geschmack bis in den feinwürzigen Abgang. Ein klassischer Weißburgunder mit viel Trinkfreude und stilvoller Zurückhaltung.

KATEGORIE	DAC Gebietsweine Südsteiermark
AUSBAU	6–8 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
ALTER DER REBSTÖCKE	8–35 Jahre
SPEISENEMPFEHLUNG	Ideal zu Lachs Tartar auf frischem Baguette oder zu gebratenen steirischen Gebirgsgarnelen auf Kürbisrisotto. Harmoniert sehr gut zu einer gebratenen Forelle Müllerin mit Petersilienerdäpfel und Frühlingsgemüse. Zusätzlich empfehlen sich ein steirisches Wurzelfleisch sowie ein cremiges Pilzrisotto mit frischen Kräutern.
TRINKTEMPERATUR	6–8°C
IDEALE TRINKREIFE	2026–2029
VERSCHLUSSART	Schraubverschluss
ANALYTISCHE WERTE **NÄHRWERTE & ZUTATEN**	Alkohol: 12,5 % Restzucker: 2,6 g/l (Trocken) Säure: 5,7 g/l Brennwert: 306 kJ / 73 kcal
EAN CODE	0,75l Flasche: 9120117892259 6er Karton: 9120117892327

Weingut Tschermonegg
Glanz an der Weinstraße 50, A-8463 Leutschach
Tel.: +43 3454 326 | weingut@tschermonegg.at
www.tschermonegg.at

Wein Steiermark · sieme weingüter · Zertifiziert 3508650 Nachhaltig Austria · 100% Handlese 100% Hand-Picked

Das Weinjahr 2025

Der Winter zeigte sich trocken und ungewöhnlich mild, wodurch die Reben Mitte April zu einem harmonischen Austrieb erwachten. Dank unserer hohen Weinbergslagen blieben Frostschäden aus, und die Blüte verlief bei idealem Wetter im Mai und Juni ausgesprochen günstig. Der Sommer präsentierte sich anschließend von seiner extrem trockenen und heißen Seite, was zu kleinen, hochkonzentrierten Beeren führte. Der frühe Lesebeginn ab dem 1. September bescherte uns traumhafte Qualitäten – Weine mit feiner Frucht, etwas niedrigerem Alkoholgehalt und einer wunderbar lebendigen Säurestruktur.

Das steirische DAC Herkunftssystem

DAC steht für „Districtus Austriæ Controllatus" und ist das gesetzliche Kürzel für einen Qualitätswein mit einer besonders gebietstypischen Rebsorte eines Weinbaugebiets. Bei allen 3 steirischen DAC-Gebieten ist eine selektive Handlese verpflichtend.

Herkunft: Südsteiermark DAC

Die Südsteiermark ist mit 2.785 Hektar das größte Weinbaugebiet der Steiermark. Sie ist die Heimat vieler Winzer unterschiedlicher Größe, die allesamt qualitativ hochwertige südsteirische Weine auf extrem hohem Niveau herstellen. Das Kulturland wirkt auf den ersten Blick wie eine kleine, dicht verwobene, kompakte, schnell überblickbare und übersichtliche Scholle.

Weingut Tschermonegg
Glanz an der Weinstraße 50, A-8463 Leutschach
Tel.: +43 3454 326 | weingut@tschermonegg.at
www.tschermonegg.at