Wolferl
GEMISCHTER SATZ

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

kräftig, harmonisch, speziell,
Speisenempfehlung: Solist
trocken - 13,5 %vol.

Leuchtendes mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Facettenreiches Fruchtspektrum, gelbe Tropenfrucht, feiner Blütenhonig, zart nach Orangenzesten. Saftig, süße Frucht, ein Hauch von Banane, feiner Säurebogen, lebendig, fruchtiger Touch, bleibt lange haften, ein stoffiger Speisenbegleiter!

Rebsorte:	Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Standort/Boden:	Dieser Wein spiegelt die Besonderheiten des Weinjahres wider. Ein traditioneller Gemischter Satz und gleichzeitig der ultimative Repräsentant eines jeden Jahrgangs, der die Besonderheiten des Weinjahres widerspiegelt.
Alkohol:	13,5 %vol.
Restzucker:	2,9 g/l
Säure:	5,5 g/l
Ausbau:	Vergärung bei 18 °C bis 20 °C, Ausbau im Holzfass und Stahltank
Verschluss:	Naturkork
Optimale Trinktemperatur:	12 – 14 °C
Optimale Trinkreife:	2023 – 2037
Gebinde:	075l | 1,5l
Jahrgang	2022
Auszeichnungen:	Falstaff - 93 Punkte

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH