



In Vino Weix V23 2023

Jahrgang: 2023
Rebsorte: Viognier
Herkunft: Wein aus Österreich

Boden: an der Oberfläche Löss, im Untergrund Schotter

Type: trocken

Trauben: 100% Viognier Trauben

Vinifikation: vergoren und gelagert (auf der Feinhefe) im 500 l Eichenholzfass, Batonnage, 12 Monate Lagerung im Holz, grobe Filtration

Kostnotiz: Leuchtendes Gelbgrün, in der Nase Pfirsich, Marille und Mango, am Gaumen saftig und elegant, extraktsüß, feine Mineralität, Pfirsich und Marillen im Abgang, langlebig und tiefgründig im Finish, sehr gutes Reifepotenzial und Lagerfähigkeit!

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 1,7 g/l

Lagerfähigkeit: bis 2031

Flaschengröße: 750ml

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6er Karton

Sorgsam von Hand geerntete und selektionierte Trauben sind die Basis für diesen Wein. Im Keller verzichten wir bewusst auf alle Errungenschaften der modernen Kellerwirtschaft und verlassen uns auf die Schwerkraft und vorhandene natürliche Hefeflora, weshalb die Gärung bis zu 10 Wochen dauert.

Trauben von Hand gelesen und selektioniert.