

Cuvée SOL 2022

Art. Nr.: 3456722

Hersteller: Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Mittelburgenland

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2032

Bodentyp: Tiefgründige, nährstoffreiche, kalkhaltige Lehmböden

Vinifizierung/Ausbau: Handlese, Spontangärung erfolgt in kleinen Eichenfässern mit mehrmaligem Aufrühren der Hefe. Die Gärung dauerte 40 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Danach reiften die Weine 15 Monate separat auf der Feinhefe in gebrauchten Barriques und 500-Liter-Fässern. Nach der Vermählung zur Cuvée reifte der Wein in Holzfässern.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,4 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,1 g

Bewertung:

Falstaff: 93

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 36.50

Verkostnotiz

Kräftiges Strohgelb, in der Nase präsentiert sich der Wein nach weißen Blumen, zart nach Zitrus mit Anklängen von weißer Tropenfrucht, Haselnuss und einer angenehmen Mineralik, am Gaumen zeigt der Wein eine saftig, elegante feine Tropenfrucht, gelbe reife Frucht nach Quitte und Zuckermelone mit einer ausgeglichene Säurestruktur. Der Wein zeigt große Länge mit einem feinfühligem Holzeinsatz.