



EBNER-EBENAUER

## WEIßBURGUNDER ALTE REBEN

BIOLOGISCHER WEIN

**Jahrgang:** 2019

**Herkunft:** Poysdorf

**Riede:** Alte Geringen

**Boden:** Löss mit hohem Kalkanteil

**Rebstöcke:** 60 Jahre alt

**Ernte:** Oktober 2019

**Alkohol:** 13,6 Vol%

**Restzucker:** 2,6 g/l

**Säure:** 6,4 g/l

**Abfüllung:** August 2020

**Menge:** 2500 Flaschen

**Trinkreife:** 2020-2034

### Philosophie

Alte Geringen, der Namen bedeutet in alter Zeit der Natur Abgerungen, die schweren kalkhaltigen Lößböden der Weingärten oberhalb der malerischen Ketzelsdorfer Kellergasse sind die ideale Grundlage für den Weißenburgunder der Ende der 50'er Jahre ausgepflanzt wurde

### Verarbeitung/Ausbau

Nach 24 Stunden Aromenextraktion wird gepresst und spontan in 500l Eichen Fässern ohne Temperaturkontrolle vergoren. Erst nach 5 Monaten Kontaktzeit mit der Feinhefe gezogen, so soll die Ursprünglichkeit dieses Weißen Burgunders gefördert werden der in besonderen Maße Feinheit mit Authentizität verbindet.

### Wein

Feiner Burgunderduft nach weißen Blüten und reifen Birnen. Zarte florale Noten, etwas Haselnuss und feinwürzige Noten. Am Gaumen straff und tief, feinmineralische Textur, gepaart mit saftigen Fruchtaromen. Dieser Wein fordert, aber verspricht ein delikates Finale.

### Speisebegleitung

Spargel, Ziegenkäse, Fisch und Meeresfrüchten. Geflügel, Hase und Fasan.