



GRAUER BURGUNDER



Maischevergoren 2016 Ried Postolern

Postolern

Die Postolern ist unsere höchstgelegene Riede, ihr Boden besteht aus Paragneis und Amphibolithen. Hier gedeihen rund 370 Meter unterhalb des Waldrandes Frühroter und Grüner Veltliner, Grauer Burgunder und Zweigelt.

Über den Wein

Der unkonventionelle Grenzgänger - glänzt wie ein frisch poliertes Kupferkännchen, aus dem ein faszinierender Duft nach Blutorange, Hagebutte & rotem Wermut strömt, kühler Hauch Red Pale Ale, Curryblatt & roter Pfeffer befeuern das Gewürzspektrum der ätherisch-rotgetönten Front, erfrischt den Gaumen mit minziger Coolness und Granité von der Pink Grapefruit, setzt sich feinsäuerlich & zartbitter in den durstigen Papillen fest, bei aller aromatischen Dichte & Kraft betont leicht & luftig, unbeschwert, ja, beinahe schwerelos. Jetzt schon der Campari Orange-Killer dieses Sommers, und ein superber, verspieltvielseitiger Food Partner, von East meets West bis experimentell.

Werte

Trinken: 2017 – 2026, Vinolok bzw. Drehverschluß

Ernte: 15.10.2016

12,5 vol% Alk. 6,5 ‰ Säure 2,0 g/l Restzucker