



WEINGUT ZEITLBERGER

Youngster 2023

| | |
|---------------------------|---|
| SORTE: | 50%GV/20%MT/20%NB/10%GM,Qualitätswein |
| BESCHREIBUNG: | Sehr aromatische Nase; typisch Anklänge an Holunder und grüner Apfel; Feingliedrig und gut ausbalanciert, saftig am Gaumen; |
| LAGE: | Lössboden in Südexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram |
| ERNTE: | In 2 Selektionsschritten Anfang/Mitte September 2023 |
| TRAUBENERTRAG/ha:: | Ca. 6000 Flaschen entsprechen etwa 45hl/ha |
| VERARBEITUNG: | Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 19°C |
| AUSBAU: | Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung frühestens im November 2021 |
| ANALYTIK: | 12,0 vol% alc. 6,1 g/l Säure 4g RZ trocken |
| TRINKSPASS BIS: | -2028 |
| SPEISEEMPFEHLUNG: | Idealer Aperitif- und Terrassenwein, am besten zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, besonders zu Huhn oder leichtem Fisch! Optimale Trinktemperatur: 8 – 10°C |

*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE

WINZER.