

## Youngster 2024

<b>SORTE:</b>	50%GV/20%MT/20%NB/10%GM,Qualitätswein
<b>BESCHREIBUNG:</b>	Sehr aromatische Nase; typisch Anklänge an Holunder und grüner Apfel; Feingliedrig und gut ausbalanciert, saftig am Gaumen;
<b>LAGE:</b>	Lössboden in Südexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
<b>ERNTE:</b>	In 2 Selektionsschritten Anfang September 2024
<b>TRAUBENERTRAG/ha::</b>	Ca. 6000 Flaschen entsprechen etwa 45hl/ha
<b>VERARBEITUNG:</b>	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 19°C
<b>AUSBAU:</b>	Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung frühestens im November 2024
<b>ANALYTIK:</b>	12,0 vol% alc. 6,1 g/l Säure 4g RZ trocken
<b>TRINKSPASS BIS:</b>	-2028
<b>SPEISEEMPFEHLUNG:</b>	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.*

