



## WAIS WEISSWEIN

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	40% Weissburgunder, 30% Chardonnay, 30% Sauvignon
HERKUNFT:	Weinberge der Kellerei Meran Burggräfler 300 – 450 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10 – 15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre +

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Dezente aromatische Noten, duftet nach Salbei, Nektarinen und frischem Apfel. Im Trunk füllt er den Gaumen schön aus, besitzt feinen Fruchtschmelz und im Finale dezent mineralische Noten.

### AUSBAU:

Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahltanks. Teilweiser biologischer Säureabbau. Spätere Lagerung und Reife und auf der Feinhefe für 6 Monate.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu leichten Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichten und als Aperitif.

Serviertemperatur: 10-12°