

Wolferl

GEMISCHTER SATZ

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*kräftig, harmonisch, speziell,
Speisenempfehlung: Solist
trocken - 13,5 %vol.*

*Leuchtendes mittleres Goldgelb,
Silberreflexe. Facettenreiches
Fruchtspektrum, gelbe Tropenfrucht,
feiner Blütenhonig, zart nach
Orangenzesten. Saftig, süße Frucht, ein
Hauch von Banane, feiner Säurebogen,
lebendig, fruchtiger Touch, bleibt lange
haften, ein stoffiger Speisenbegleiter!*

Rebsorte: Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller,
Chardonnay, Sauvignon Blanc

Standort/Boden: Dieser Wein spiegelt die Besonderheiten des
Weinjahres wider. Ein traditioneller Gemischter
Satz und gleichzeitig der ultimative Repräsentant
eines jeden Jahrgangs, der die Besonderheiten
des Weinjahres widerspiegelt.

Alkohol: 13,5 %vol.

Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 5,6 g/l

Ausbau: Vergärung bei 18 °C bis 20 °C, Ausbau im
Holzfass undahltank

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

Optimale Trinkreife: 2026 – 2040

Gebinde: 075l | 1,5l

Jahrgang 2025

