

2023

2023 Sankt Margarethen Furmint BIO

Qualitätswein, Sankt Margarethen



Weinberg

Leithakalk - biologisch
organische Bewirtschaftung -
sanfter Rebschnitt - Bio-Kompost

Keller

Handlese - spontane Vergärung -
gebrauchte Leithaberg Tonneaux
- 5 % Ganztrauben wurden
mitvergoren - kein BSA - 7
Monate auf der Hefe gelagert

Kostnotiz

Eißeer Pfirsich - tropische
Zitrusfrüchte - mit salziger
Mineralität unterlegt - lebendige
Säure

Speisenbegleitung

Helles Fleisch - gebratener Fisch -
sommerliche Salate

Rebsorte
Furmint

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.6 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 20313

EAN
9003634116957