

Bouvier JUNGWEIN 2011

Sorte:	Bouvier
Herkunft:	Wagram ob der Traisen (Niederösterreich)
Analyse:	Restzucker: 1,0 g/l, trocken Säure: 5,4 g/l Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Potential:	2011 - 2014
Lage:	Riede: Haidach. Ideale mikroklimatische Voraussetzungen und Lössboden führen zu besonders duftigen und fruchtigen Sortenvertretern.
Vinifikation:	Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotizen:	Helles Grün, sortentypisch fruchtiger Duft, einladend und sanft, elegant und frisch, lebendig, klarer Sortencharakter.
Serviervorschlag:	Kühl servieren (9-11° C.), idealer appetitanregender Aperitifwein, harmoniert mit kräftig gewürzten Speisen wie zum Beispiel mit indischer Küche oder auch mit Fisch und Geflügel.

