



MASSIV® White 2020


Der Name ist Programm: Saftig, füllig, elegante Frucht, Rosen, Vanille und Nougat. Vollmundig mit langem Abgang – großes Reifepotential!


 **SORTE:** Cuvée aus Chardonnay & Traminer

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Der Wein reift mehrere Monate auf der Feinhefe im Fass, wird anschließend behutsam cuvéeiert und nach 14-16 Monaten Reifezeit im Stahltank in Flaschen abgefüllt. Diese Methode vereint fruchtige, mild-würzige Noten mit Kraft und Fülle und formt einen Wein von internationalem Format mit großem Lagerpotenzial.

 **ERNTE:** Vollreife Trauben aus unseren besten Lagen verbleiben so lange am Weinstock, bis ihr Maximum an Reife erreicht ist. Die Ernte erfolgt je nach Witterung zwischen Ende September und Anfang Oktober.

 **VINIFIZIERUNG:** Schonende, reduktive Verarbeitung: Maischestandzeit im eigenen Saft, direkt in der Presse. Nach sauberer Mostvorklärung folgt eine kontrollierte, temperaturgesteuerte Vergärung im Stahltank. Traminer-Anteil teils auf der Maische vergoren.

 **BODEN:** Schottrige, sandige Böden mit teils lehmigem Untergrund. Die Rieden im Heideboden liegen am Rand der Parndorfer Platte und fallen sanft zum Neusiedlersee hin ab.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 10 - 12°C

SÄURE: 4,9 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Kork

LAGERPOTENTIAL: mind. 10 Jahre, bei guter Lagerung auch länger

SPEISEEMPFEHLUNG: perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten, Kalb, asiatischer Küche, würzigem Käse und dunkler Schokolade

SULFITE ENTHALTEN

GOLD MUNDUS VINI Spring Tasting 2025

EAN Code Einzelflasche: 912004176 4318

EAN Code 6er Karton: 912004176 4325

Verpackungseinheit: 6 im Karton

