



CUVÉE PAUL 2018 IGT MITTERBERG WEISS

Weinbeschreibung

Frisch – fruchtig – saftig präsentiert sich unser Cuvée PAUL. Cuvée PAUL ist erfrischend anders – ein duftiger, junger Weißwein – leicht aromatisch mit floralen Geruchsnoten und dem Hauch reifer exotischer Früchte. Im Trunk überzeugt unser Cuvée PAUL durch seine ausgewogene Frucht-Säure-Balance. Seine angenehme frische Aromatik ist elegant und gefällt.

Erziehungssystem

Pergel/Guyot
Gewachsen im alpenmediterranen
Mikroklima auf wärmespeichernden
Moränenschuttböden.

Ausbau

Sehr schonende Verarbeitung der
handgelesenen Trauben zur optimalen
Erhaltung der typischen Sortenaromen;
kontrollierte Gärung und Lagerung auf
der Feinhefe erfolgen im Edelstahltank.

Analytische Werte

Alkohol: 12,5% vol.
Gesamtsäure: 6,1 g/l
Restzucker: 1,5 g/l

Das Etikett des Cuvée PAUL illustriert sein Zusammenspiel aus Herkunft, Lage und Reben.

Unsere wichtigsten Rebsorten Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon gemeinsam in einem Wein voller Lebensfreude.

Empfehlenswert als Aperitifwein und zu leichten Vorspeisen.

Serviertemperatur: 7 – 9 °C.

Unser leichter Weißer auf den Punkt gebracht – Cuvée PAUL.