

Galileo 2020

Steiermark



Experiment gelungen – mit Tiefe und Seele. Harzig, kräutrig, floral – diese Cuvée aus den Sorten Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignier Gris ist komplex und eigenständig. Steinpilz, Waldboden und weiße Blüten treffen auf eine vibrierende Säurestruktur. Ein Wein für Genießer, die das Besondere suchen. Ein Jahr auf der Vollhefe im Betonei – und das schmeckt man.

Klassifikation	Reservewein
Boden	kalkfreier Boden aus lehmig-sandigem Lockersediment, vulkanisches Verwitterungsmaterial
Ausbau	Cuveè aus Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignier Gris. In einer Betonkugel ein Jahr auf der Vollhefe gereift
Zertifizierung	Nachhaltig Austria
Analytische Werte Nährwerte & Zutaten	Alkohol: 13.5 % vol. Restzucker: 1.5 g/l (trocken) Säure: 4.7 g/l Brennwert: -
optimales Trinkfenster	8 Jahre
Trinktemperatur	9–11°C
Speisenempfehlung	Zu gebratenem Fleisch, Grillgerichten, Käse und Käseauflauf, und würzigen Gerichten.



Weinhof Ulrich

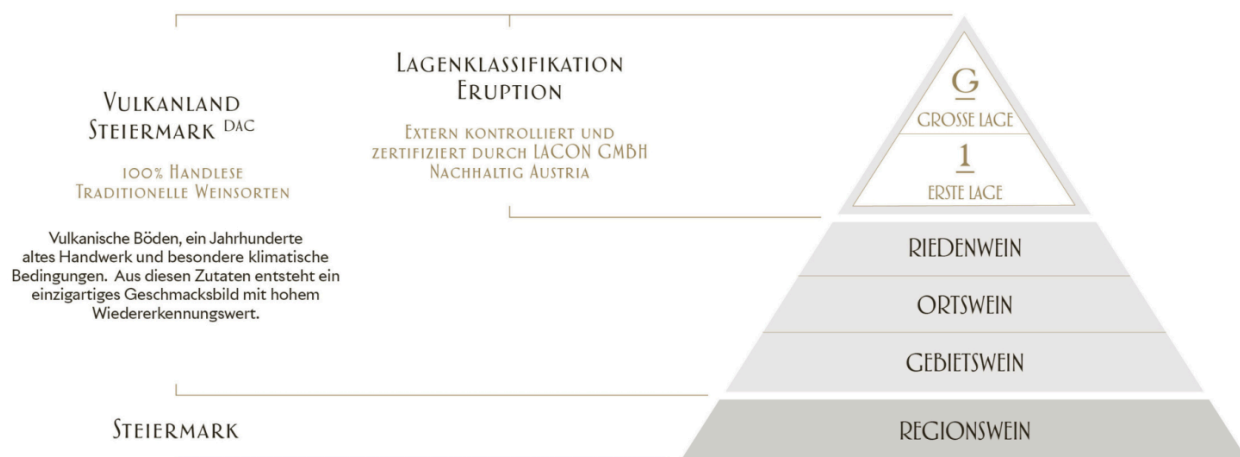
Rupert, Karin & David Ulrich
Plesch 26, 8354 St. Anna am Aigen
+43 3158 2290 | wein@weinhof-ulrich.at
www.weinhof-ulrich.at



Das Weinjahr 2020

Nach einer frühen Entwicklung mussten wir im April vor Spätfrösten zittern. Früher Austrieb, trockenes Frühjahr; feuchter Juni, Juli und August sorgten für starken Pilzdruck; Schöne Reifeentwicklung der Trauben, die von den Niederschlägen im September nicht beeinträchtigt wurde; Hauptlese von 25. September bis 10. Oktober 2020

Die DAC Pyramide der Eruption Winzer



Klassifikation: Reservewein

Für den Versand

Flaschengröße	Bouteille
Fülleinheit	750 ml
Verschlussart	Schraubverschluss
Gewicht volle Flasche	1265 g
EAN Code	9120057881795
Verpackungseinheit	6 Flaschen pro Karton

Weinhof Ulrich

Rupert, Karin & David Ulrich
Plesch 26, 8354 St. Anna am Aigen
+43 3158 2290 | wein@weinhof-ulrich.at
www.weinhof-ulrich.at

