

Souvignier gris Reserve 2020

Steiermark



Kräuterwiese trifft Eleganz. Florale Noten, Kokosraspeln, Heublume und eine füllige Struktur. Vielschichtig, weich und mit herrlichem Schmelz. Der Holzeinsatz ist spürbar, aber fein – perfekt abgestimmt. Für Entdecker:innen, die ein Glas mit Persönlichkeit und Länge schätzen.

Klassifikation	Reservewein
Boden	kalkfreier lehmiger Tonboden aus vulkanischem Verwitterungsmaterial, auch sandiger Lehm vorhanden
Ausbau	Im 300 Liter Eichenfass gereift
Zertifizierung	Nachhaltig Austria
Analytische Werte Nährwerte & Zutaten	Alkohol: 13.5 % vol. Restzucker: 1.5 g/l (trocken) Säure: 6 g/l Brennwert: -
optimales Trinkfenster	8 Jahre & länger
Trinktemperatur	9–11°C
Speisenempfehlung	Zu gebratenem Fleisch, Grillgerichten, Käse und Käseauflauf, und würzigen Gerichten.



Weinhof Ulrich

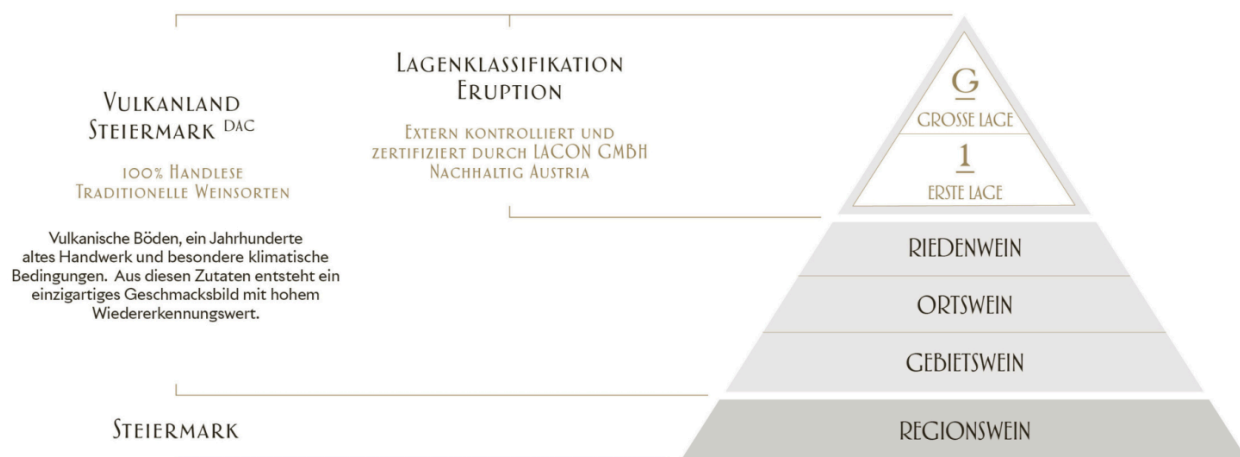
Rupert, Karin & David Ulrich
Plesch 26, 8354 St. Anna am Aigen
+43 3158 2290 | wein@weinhof-ulrich.at
www.weinhof-ulrich.at



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	Magnum
Fülleinheit	750 ml	1500 ml
Verschlussart	Schraubverschluss	Schraubverschluss
Gewicht volle Flasche	1265 g	2180 g
EAN Code	9120057881726	9120057881733
Verpackungseinheit	6 Flaschen pro Karton	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

