

Charlotte Hill Klassik QbA lieblich Migsich



ANBAUGEBIET Österreich/Burgenland
PRODUZENT Migsich, Antau bei Mattersburg
 Größer, breiter, länger: Besser kann man die neue Feinweinlinie der Familie Migsich unter dem Motto »Slow Winemaking« nicht beschreiben. Erich und Mario Migsich zählen zu den aufstrebenden Winzern im Burgenland, die mit ihren Weinen Persönlichkeiten geschaffen haben, von denen man noch in vielen Jahren sprechen wird. Auf 28 Hektar Rebfläche schafft es das Brüderpaar, unter enormer Ertragsreduktion Unikate mit bleibendem Eindruck zu kreieren. Ohne technischen Schnickschnack konzentriert man sich auf das Wesen des Sortentypus in Kombination mit dem Terroir. Mit dem Flaggschiff »Fat Boy« landete man bereits mit dem ersten Jahrgang im In- und Ausland unter den höchstbewerteten Weinen in der Kategorie Blaufränkisch.

REBSORTE Goldmuskateller, Welschriesling

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Lehm, Löss

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Mittleres Zitronengelb

Duft: Knackt schon in der Nase vor lauter Frische. Wirft mit Aromen von frischem Heu und Gänseblümchen um sich und schiebt eine gelbe Melonigkeit vor sich her. Richtig Zirkus macht der Charlotte Hill jedoch, sowie er auf der Zunge ankommt.

Geschmack: Frech, frisch, fruchtsüß, säurebetont !! ein Feuerwerk an Mundgefühl. Pikante Züge offenbart er, Speichelfluss setzt ein, man leckt sich genussvoll die Lippen und will auf der Stelle den nächsten großen Schluck von diesem Spaßgesellen.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Fruchtig frisch, feine Süße, zarte Würze, verspielt und flott im Wesen, unkompliziert und easy going. Ein leichter Wein der allergrößten Trinkspaß macht.

Lage Stöttera

Lese selektiv. Ertrag 5000 kg

WEINANALYSE Alkohol 10,5 % vol. R-Zucker 35,7 g/l Säure 7,8 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 6-8 °C

DEKANTIEREN Ja, ein Wein der an der Luft so richtig aufgeht.

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Der perfekte Sommer-, Zech-, Terrassen-, Garten-, Partytropfen.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG

