

Ried Herrschaftsfelder Grande Reserve weiss QbA trocken 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 Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc

QUALITÄT Qualitätswein BODENART Lehm und Löss

VINIFIZIERUNG 6 Monate im edlen französischen und amerikanischen

Eichenfass

FARBE

DUFT Frische Wiese, reifer Pfirsich, ein Schuss Apfel und etwas feuchtes

Heu.

GESCHMACK Voller Körper, reife Frucht.

ZUSATZINFO

Ausdrucksstark, saftig. würzig und gepaart mit der Sauvignon Blanc - Grasigkeit. Wenn die Würze des Veltliners auf die Finesse des Sauvignon Blanc trifft, dann spielt sich ein wahres Feuerwerk ab.

WEINANALYSE Alkohol 14,0 % vol. R-Zucker 3,4 g/l Säure 6,7 g/l ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite SERVIERTEMPERATUR 10-14 °C

DEKANTIEREN Kurzes Belüften im Glas

LAGERFÄHIGKEIT 2-5 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG

Schreit nach allem was gebacken aus der Küche kommt.

ZERTIFIZIERUNG/ Falstaff 91 Punkte

AUSZEICHNUNG GOLD Frankfurt Int. Trophy 2021

AWC 2021