



LANDHAUS PAUL - SPÄTLESE 2025

Der perfekte Start in ein süßeres Leben.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

ALKOHOL: 9,0 %

KATEGORIE: Süß, Weiß, Stillwein

SÄURE: 4,6 g/l

REBSORTE: 50% Chardonnay, 40% Pinot Blanc,
10% Traminer

RESTZUCKER: 72.4 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Mittleres gelb, in der Nase reife gelbe Früchte mit Zitrusanklängen, am Gaumen sehr präsent, molliger Fruchtbogen, herzhaft Süße und schöne Länge.

TERROIR

Der Boden ist reich und äußerst fruchtbar – Schwarzerde (Tschernosem) auf einer Basis aus kalkhaltigen Sedimenten, mit einer oberen Schicht aus Sand, Kies und organischem Material. Tschernosem ist bekannt für seinen hohen Humusgehalt und zählt zu den weltweit besten Böden für den Obst- und Pflanzenanbau.

WEINBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Schonende Verarbeitung, temperaturgeführte Gärung und Lagerung in Edelstahlbehältern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Universeller Speisenbegleiter, toller Aperitif.



NACHHALTIG
AUSTRIA

