



# GORCA'20

HALOZE, FURMINT

Vol. Alkohol:	<b>12.5%</b>
Säure:	<b>7.24 g/l</b>
Restzucker	<b>1.5 g/l</b>
pH-Wert:	<b>3.22</b>
Schwefelzugabe:	<b>0 mg/l</b>
Trinkreife:	<b>2022 bis 2029</b>
Alter der Reben:	<b>12 bis 65 Jahre</b>
Verschlussart:	<b>Kork</b>
Lesedatum:	<b>1.10., 2.10. und 5.10.2020</b>
Abfülldatum:	<b>5.5.2022</b>
Flaschengrößen:	<b>0.75 l und 1.5 l</b>









„Vielschichtiges Aroma nach reifer Birne, Quitte und Kräuterwürze; Honigwaben und Limettenzesten. Am Gaumen zeigt sich viel Wein. Puristisch mit feingliedriger Struktur. Salzigkeit und frische Säure spielen auf der Zunge. Dezenter Gerbstoff trägt den Wein durch den Mundraum. Vibrierend und langanhaltend.“

Mathias Riepl, Diplom Sommelier

## Besonderheiten der Herkunft

Dieser Wein wächst ausschließlich auf den steilen Terrassen der Großlage Gorca. Die nach Süden hin ausgerichteten Kessellagen stauen die Wärme im Sommer, die der Entwicklung des Furmint's zugutekommt. Die Böden sind von kalkhaltigem Tonmergel (Opok) geprägt.

-  großblappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig
-  schluffiger Lehm und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)
-  350 bis 400 m Seehöhe
-  südorientierte Kessellagen
-  spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere sechs Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert
-  passt gut zu Fisch, Geflügel und warme Vorspeisen; taugt als Weinbegleitung für ein ganzes Menü