

# Wolferl

## GEMISCHTER SATZ

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*kräftig, harmonisch, speziell,  
Speisenempfehlung: Solist  
trocken - 13,5 %vol.*

*Leuchtendes mittleres Goldgelb,  
Silberreflexe. Facettenreiches  
Fruchtspektrum, gelbe Tropenfrucht,  
feiner Blütenhonig, zart nach  
Orangenzesten. Saftig, süße Frucht, ein  
Hauch von Banane, feiner Säurebogen,  
lebendig, fruchtiger Touch, bleibt lange  
haften, ein stoffiger Speisenbegleiter!*

**Rebsorte:** Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller,  
Chardonnay, Sauvignon Blanc

**Standort/Boden:** Dieser Wein spiegelt die Besonderheiten des  
Weinjahres wider. Ein traditioneller Gemischter  
Satz und gleichzeitig der ultimative Repräsentant  
eines jeden Jahrgangs, der die Besonderheiten  
des Weinjahres widerspiegelt.

**Alkohol:** 13,5 %vol.

**Restzucker:** 2,9 g/l

**Säure:** 5,5 g/l

**Ausbau:** Vergärung bei 18 °C bis 20 °C, Ausbau im  
Holzfass und Stahltank

**Verschluss:** Naturkork

**Optimale Trinktemperatur:** 12 – 14 °C

**Optimale Trinkreife:** 2023 – 2037

**Gebinde:** 075l | 1,5l

**Jahrgang** 2022

**Auszeichnungen:** Falstaff - 93 Punkte

