



KORŽE '19

HALOZE, FURMINT
& SAUVIGNON BLANC

Vol. Alkohol:	13.5%
Säure:	7.49 g/l
Restzucker:	2.0 g/l
PH-Wert:	3.26
Trinkreife:	2021 bis 2030
Alter der Reben:	12 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	22.9.2019
Abfülldatum:	24.2.2021
Flaschengrößen:	0.75l, 1.5l, 3l und 5l

Subtile und balancierte Aromavielfalt. Reifer Apfel und Mandarine. Feine Würze und dezente Rauchnoten sowie nasser Stein. Vibrierender Auftakt am Gaumen mit einer animierenden Säure. Geradlinig und salzig. Öffnend mit Extrakt und kräftigem Körper und einem langen Abgang. Selten gut balanciert.

Mathias Riepl, Diplom Sommelier

Besonderheiten der Herkunft

Die vom Kalkmergel geprägten Terrassen der Parzelle Korže, Großlage Gorca, bilden einen nach Süden hin ausgerichteten Kessel, den steilsten weit und breit. Die Rebstöcke wurzeln direkt am Felsen. Um die Weinreben in diesem harten Boden auspflanzen zu können, mussten wir mit Erdbohrern tiefe Löcher aushöhlen. Der Wein lässt sich seine karge Herkunft gerne anmerken.



Korže
Parzelle
.....
Gorca
Einzellage
.....
Haloze
Ort

35% Furmint: großlappige Blätter, große Trauben, spätreifend und lockerbeerig, 65% Sauvignon Blanc: kleine Blätter, dicht belaubt, kleine kompakte und walzenförmige Trauben, würzig intensiver Geschmack



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)

350 bis 400 m Seehöhe

südorientierte Kessellagen

spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere vier Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert

Meeres- und Süßwasserfisch, Risotto und alles was im Garten wächst