



**VOYAGE**  
*Cuvée Blanc*

<i>Sorten:</i>	Chardonnay, Grüner Veltliner, Welschriesling
<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Chardonnay Rakitsch in Horitschon: Schwerer Lehm mit hohem Tonanteil, Chardonnay Raga in Raiding: Braunerde mit Lehmeinfluss und Kalkader, Grüner Veltliner Tabor in Haschen dorf: Lehmboden mit Quarzschotter, Welschriesling: Burgstall in Neckenmarkt: Konglomerat aus Schiefer und Gneis
<i>Alter der Reben:</i>	Chardonnay: 30 Jahre Grüner Veltliner: 25 Jahre Welschriesling: 25 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	200 - 300 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	Mitte September, 40 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, schonende Ganztraubenpressung, Vergärung im Edelstahl und 500lt. Holzfass österreichische Eiche.
<i>Alkohol:</i>	12 %vol.
<i>Säure:</i>	5,7 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 3 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	Helles Grüngelb. Ein Hauch von Lindenblättern, Zitronenanklänge, dezente Kräuterwürze, gut eingebundene Säure, Noten von Steinobst, leicht cremig, frisch aufgestellt.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Rindercarpaccio mit gerösteten Walnüssen und Ziegenkäse