

# BURGUNDERCUVÉE 2019

St. Anna

Vulkanland Steiermark DAC



**Rebsorten:** Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay & Grauburgunder  
**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank  
**Bodenart:** Sand & Muschelkalk

**Alkohol.:** 13,0 % Vol.  
**Säuregehalt:** 5,5 g pro Liter  
**Restzucker:** 3,4 g pro Liter

**Beschreibung:** Ausgeprägter Duft nach exotischen Früchten und reifen Birnen. Saftiger Schmelz mit feiner Struktur am Gaumen. Am besten zu dunklem Fleisch. Zu Lammgerichten, Geschmorten oder auch zu kräftig gewürzten Fisch und Risotto.

**Trinktemperatur:** 8 bis 10°C  
**Lagerpotenzial:** bis zu 5 Jahre

Marktgemeinde St. Anna am Aigen | Marktstraße 7 | 8354 St. Anna am Aigen | +43 3158 22 12 | [gemeindeamt@st-anna.at](mailto:gemeindeamt@st-anna.at)

# MUSCARIS 2019

Steiermark



**Rebsorten:** Muscaris  
**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank  
**Bodenart:** Sand & Muschelkalk

**Alkohol.:** 12,5 % Vol.  
**Säuregehalt:** 6,3 g pro Liter  
**Restzucker:** 4,2 g pro Liter

**Beschreibung:** Strahlend helle Farbe mit grünen Reflexen. Ausgeprägter Duft nach Wiesenkräutern und Melisse. Saftiger Schmelz mit feiner Struktur am Gaumen. Am besten zum steirischen Backhendl, zu würzig asiatischen Speisen oder zu Wokgerichten.

**Trinktemperatur:** 6 bis 8°C  
**Lagerpotenzial:** 3 bis 5 Jahre

Marktgemeinde St. Anna am Aigen | Marktstraße 7 | 8354 St. Anna am Aigen | +43 3158 22 12 | [gemeindeamt@st-anna.at](mailto:gemeindeamt@st-anna.at)