



Opal Reserve - Bio

Produzent	Zuschmann-Schöfmann
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Weinviertel
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay, Grüner Veltliner
Ausbau	In französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	2.5 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl
Preis CHF	24.50

Else Zuschmann und Peter Schöfmann lieben straffe und elegante Weine, die klar und präzise sind. Ein wichtiger Schritt, um mehr Profil und Eigenständigkeit in die Weine zu bringen, war die Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Ein langjähriger Prozess, der mit der Zertifizierung im Jahr 2015 einen erfolgreichen Abschluss fand.

Der Opal Reserve ist ein Blend aus der aromatischen Sorte Chardonnay und der tiefgründigen Sorte Grüner Veltliner, die beide aus der Lage Urdonau stammen. Ein feinmineralischer Weisswein mit subtiler Frucht, vanilliger Würze und zarten Röstaromen, dazu gedacht, ihn in ein paar Jahren mit noch grösserem Genuss als heute zu trinken.