



JOSEF EHMOSER

GEMISCHTER SATZ

HOLZBURG
WAGRAM 2024



SORTE:	Grüner Veltliner, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Gewürztraminer, Zierfandler, Rotgipfler, Neuburger
REGION:	Wagram
BODEN:	Löss mit Einschlüssen aus Donauschotter
BEWIRTSCHAFTUNG:	Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
LAGE:	Ried Grossweikersdorfer Hausberg
LESE:	5. September 2024
REIFE:	19,5°KMW; 97 Öchsle
VERGÄRUNG:	Im großen Holzfass und Beton-Ei
AUSBAU:	Im großen Holzfass und Beton-Ei – lange Lagerung auf der Vollhefe
ALKOHOL:	13,5 Vol.-%
SÄURE:	5,4 g/l
RESTZUCKER:	Trocken
WEINBESCHREIBUNG:	Am Wagram hat der Gemischte Satz eine große Tradition. Er stammt aus der Ried Hausberg, in der acht verschiedene Sorten bunt ausgepflanzt sind. So wachsen die Trauben nebeneinander und sie werden gemeinsam geerntet und verarbeitet. Der Weingarten befindet sich unterhalb eines Wäldchens mit Überresten einer mittelalterlichen Holzburg. Nach einer Maischestandzeit von zwölf Stunden reift er fast ein Jahr auf der Vollhefe im großen Holzfass und im Beton-Ei und präsentiert sich konzentriert, mit einer vielschichtigen Textur, großem Reifepotenzial und mit Aromen von Honig und vollreifen Birnen. Dieser authentische Wein ist jedes Jahr spannend, weil man nicht weiß, was der Jahrgang bringt.
SPEISENEMPFEHLUNG:	Gänseleber, Wels mit kräftiger Sauce, Karpfen, gekochtes Rindfleisch, Backhuhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat

„EIN WEIN WIE DAMALS: EINZIGARTIG, CHARAKTERVOLL
UND KÖRPERBETONT.“



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

MEMBER OF
OTW

WEINGUT JOSEF EHMOSER

TIEFENTHAL 9, 3701 GROSSWEIKERSDORF . AUSTRIA **T+F** +43 (0)2955 704 42 **E** OFFICE@WEINGUT-EHMOSER.AT