



# DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



## GRAUBURGUNDER Sooss 2025

### BESCHREIBUNG

Strahlendes, frisches Gelb, in der Nase würzig mit vielschichtigen und exotischen Aromen. Feine Frucht nach reifen Äpfeln und Birnen, mineralisch am Gaumen, sehr elegant und cremig mit langem Abgang, harmonisch mit perfektem Trinkfluss, Unser Soosser Ortswein harmoniert sehr gut zu feinen Gemüsegerichten sowie zu Fisch oder hellem Fleisch.

### HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion DAC

Ausgebaut im Edeltank & Großes Holzfass

### SERVIERVORSCHLAG

Lachs in Weißweinsauce mit Reis

Weichkäse mit Chutney

Gegrilltes Fleisch mit Gemüse und Bratkartoffeln

Trinktemperatur: 08 - 10°C

### ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,5 vol.%

Restzucker: trocken

Säure: 5,9g/l

### AUSZEICHNUNGEN

SIEGER - Ö1 Weißwein 2026

NIEDERÖSTERREICH GOLD 2026



## DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3  
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at