

STERNAT
LENZ



Weißburgunder vom Opok Jahrgang 2024 BIO

Rebsorte:	Weißburgunder
Jahrgang:	2024
BIO-Status:	BIO Landwein
Anbaugebiet:	Steirerland
Herkunft / Lage:	Remsnigg
Ausrichtung:	West
Hangneigung:	26 – 50 %
Seehöhe:	440 – 480 m
Boden:	sandiger Opok
Weingarten:	biodynamische Bewirtschaftung, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs
Lese:	von Hand gelesen, Selektion der Trauben im Weingarten
Ausbau:	spontan vergoren und 12 Monate in 500l-Fässern gereift
Flaschenfüllung:	März 2026
Verschlussart:	Naturkork
Analytische Werte:	13,0 % vol. Alkohol
	8,3 g/l Gesamtsäure
	5,3 g/l Restzucker
	<10 mg/l Gesamtschwefelige Säure
Empfohlene Trinktemp.:	12 – 14° C
Trinkreife:	bis 2035

Weinbeschreibung: in der Nase eine klare Präzision mit rauchigen
Feuersteinnoten, im Geschmack unterlegt
mit mineralischen zartwürzigen Holznoten



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft



Weingut Sternat Lenz • Carina und Herbert Sternat
Remsnigg 17, 8463 Leutschach a. d. Weinstr., Austria
www.sternat-lenz.com • weingut@sternat-lenz.com