

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
02733/8283  
wein@hagermatthias.at  
<http://www.hagermatthias.at>



## Gemischter Satz 2019

|                  |                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------|
| Lagar            | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| Viñedo           | Kamptal, Austria                                            |
| Tipo de vino     | Vino blanco                                                 |
| Uva              | Conjunto mixto                                              |
| Nivel de calidad | Qualitätswein                                               |
| Dulzura          | secar                                                       |
| Capacidad        | 0,75 Litro                                                  |
| Alcohol          | 11 vol%                                                     |
| Acidez           | 7,5 g/l                                                     |
| Azúcar residual  | 12,9 g/l                                                    |
| Se adapta a      | Asiático                                                    |
| Ubicación        | Hiesberg                                                    |
| Suelo            | Arcilla, Mica esquisto                                      |
| Temp.            | 10 °C - 12 °C                                               |

El conjunto mixto no es un cuvée: aquí las variedades de uva típicas de la región crecen juntas en un viñedo y también se procesan juntas. En el pasado, en momentos en que la expansión monovarietal no era algo natural, esto era parte del estándar en viticultura. En nuestro conjunto mixto encontrarás variedades típicas de la región: Early Red Veltliner, Rivaner, Pinot Blanc, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, entre otras de cepas de 50 años aprox. El viñedo se encuentra en la frontera norte de Kamptal a casi 400 m sobre el nivel del mar y se caracteriza por el clima fresco en Waldviertel. Las noches frescas y el viento fuerte aseguran que nuestra frase mixta sea siempre muy afrutada. La mayoría de Frührotem Veltliner y Rivaner son los responsables de la suave acidez que caracteriza a este vino. Consejo de servicio: debido a la suave acidez, el conjunto mixto combina bien con platos picantes como la cocina asiática y verduras marinadas.