

sei pfiffig



Welschriesling 2014

Herkunft	Ried Rothenberg, Plutzer und Kräften
Boden	roter Schotter, leicht schottrige Lössböden
Klima	Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Die kühlen Winde von der nördlich gelegenen Donau und auch die niedrigen Temperaturen in der Nacht lassen Weißweine mit einem sehr ausgeprägten, duftigen Aroma reifen.
Ernte	25. September 2014, selektive Handlese, Großkisten
Selektion	Ganztrauben & Einzelbeerenselektionierung
Gärung	temperaturkontrolliert, Edelstahltank, 17-18 °C, 12 Tage lang
Ruhezeit	1 Woche nach der Gärung auf der Hefe, 1. Abstich, Lagerung auf der Feinhefe
Alkohol	12 % Vol
Säure	7,4 g/l
Restzucker	1,5 g/l
Trinkreife	2014 - 2018
Aroma	wir lieben unseren Welschriesling knackig und frisch! Typisch ist seine feine Kräuternase nach Wiesenheu und frischer Melisse, am Gaumen saftiger, grüner Apfel, belebendes Frucht-Säurespiel
Speiseempfehlung	Österreichische Küche wie Wiener Schnitzel, Brat- und Backhendl, Pute, kaltes Buffet, Gemüsegerichte, Fische und Meeresfrüchte
Glaskultur	Chiantiglas oder schlankes, tulpenförmiges „Jungwein-Glas“
Trinktemperatur	8°C