

WELSCHRIESLING 2018



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

NIEDERÖSTERREICH • Die lockeren Schotterböden verleihen den Weinen eine außergewöhnliche Frische und feine Säure.

DER WEIN

TROCKEN • Helles, blases Grüngelb • Grüner und gelber Apfel prägen diesen Welschriesling zusammen mit einer zarten Kräuterwürze und kernigen Säure. Im Abgang ist er erfrischend und damit ein wunderbar vielseitiger Speisenbegleiter.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 ist ein großer! Geprägt durch den heißen Sommer, einer außergewöhnlich frühen Weinlese und der ausgezeichneten Traubenqualität wird 2018 als vollreifer Weinjahrgang begeistern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Leichte Gerichte mit Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch, Pasta mit milden und hellen Saucen, Gerichte mit Zucchini, Lauch, Brokkoli, Spinat und Spargel

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 8-10°C

TRINKREIFE 2019-2021

ERNTZEITPUNKT

Ende August, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 12 % vol.

SÄURE 6,7 g/l

RESTZUCKER 3,5 g/l

FORMATE 0,75 l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500698

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500704