

## Welschriesling



Jahrgang:	2011
Rebsorten:	100 % Welschriesling
Gesamtalkohol:	13,0 % vol.
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	1,3 g/l
Rieden:	Römerstein, Sandriegel
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C
Ausbau:	4 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Jänner 2012
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2012 – 2016, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Vorspeisen, Salate und leichte Gerichte, Spargel

goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen;

In der Nase sehr fruchtig, Orangen, Litschi, Erdbeeren, Himbeeren, Traubenzucker, süßliche Frucht, Birnen, reife Äpfel, auch Zitrus, am Gaumen wieder viel Frucht, grüner Apfel, wieder Birnen, Orangenzesten, Feigen, Stachelbeeren, weißer Holunder, Mandarinen, sehr frisch und fruchtig, auch spritzig, vegetabile Noten, an Paprika erinnernd, Kamille, sehr rund und harmonisch, angenehmes Säurespiel, schöne Fruchtsüße, ein typischer Welschriesling, der speziell im Sommer sehr angenehm und erfrischend ist;