

DIE WEINMACHER

RIESLING

2016



WEINBESCHREIBUNG strahlendes goldgelb , klassischer Duft nach reifen Marillen und Pfirsichen, Dörrobst ebenso am Gaumen die volle Frucht umrandet von eleganter Mineralität. Sehr saftig, fruchtig, frisch, angenehme Struktur.

SPEISENEMPFEHLUNG Ein herrlicher Begleiter zu Fischgerichten und vegetarischen Speisen.

WETTERBEDINGUNGEN Das Jahr 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiß und Rot.

ERNTE Ende Oktober bei einem Mostgewicht von 19°KMW

VINIFIZIERUNG wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 10 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

URSPRUNGSLAND	Österreich
WEINBAUREGION	Niederösterreich
REBSORTE	Riesling
ALKOHOL	12,5 vol%
SÄURE	6,2 g/l
RESTZUCKER	6,7 g/l, trocken
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
TRINKTEMPERATUR	10 - 12° C
OPTIMALE TRINKREIFE	1-3 Jahre