

## HANDWERK Riesling 2017

**STIL** Riesling Handwerk besticht in der Nase mit einer ausgeprägten Steinobstfrucht, intensive Marille, etwas gelber Pfirsich gepaart mit zarter Kräuterwürze ergeben ein intensives Gerucherlebnis. Am Gaumen trocken, mit einem zarten Schmelz und lebendigem Frucht-Säurespiel. Es zeigen sich Zitrus, Marille, ein Hauch Exotik mit Mango, ein gut strukturierter-kraftvoller Körper, der trotzdem trinkfreudig wirkt und in einem und lang anhaltenden Abgang endet.

**HERKUNFT** Unser Handwerk versteht sich als beständiger Dialog zwischen unseren Händen und unseren Köpfen, verbunden mit jahrelanger Erfahrung. Der karge Schieferboden an den Südosthängen des Leithagebirges in Donnerskirchen verleiht dem Riesling Ausdruck und Struktur.

**ENTSTEHUNG** Selektive Handlese. Der balancierte Witterungsverlauf 2017 ermöglichte eine besonders ausgewogene Ausreifung der Trauben. Nach einer 24-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte eine Spontangärung im großen Holzfass.

**DATEN** 14,0 % vol Alc.; 5,7g/l Sre.; 4,5 g/l RZ  
10 Monate im großen Holzfass, unfiltriert

Falstaff 92

A LA CARTE 93

