

## HANDWERK Riesling 2018

**STIL** Riesling Handwerk besticht in der Nase mit einer intensiven Steinobstfrucht, reife Marille, etwas gelber Pfirsich gepaart mit zarter Kräuterwürze ergeben ein ausgewogenes 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 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 besonders warme Witterungsverlauf 2018 ermöglichte eine sehr frühe Ausreifung der Trauben mit ausgesprochener Fruchtaromatik. Nach einer 24-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte eine Spontangärung im großen Holzfass.

**DATEN** 13,0 % vol Alc.; 5,5g/l Sre.; 1,0 g/l RZ  
10 Monate im großen Holzfass, unfiltriert

A LA CARTE 93

André Dominé 93 - Top 20 Riesling AT

Falstaff 92

ÖGZ SIEGER

