

HANDWERK Welschriesling 2017

STIL In der Nase Wiesenkräuter und intensive Kernobstfrucht. Reifer Apfel, gelbe Birne und zart rauchige Anklänge ergänzen die feinen, würzigen Aromen. Am Gaumen stoffig und vollmundig, Apfel und Mineralik, florale Kräuterwürze. Kompakt mit langem Abgang.

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 Welschriesling Ausdruck und Struktur.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese. Der balancierte Witterungsverlauf 2017 ermöglichte eine besonders hohe Ausreifung der Trauben. Nach einer 5-tägigen Mäischegärung erfolgte der weitere Ausbau im großen Holzfass.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 5,9g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
12 Monate im großen Holzfass, unfiltriert

Falstaff 90

