

WELSCHRIESLING Auslese 2017

STIL In der Nase dominiert eine intensive Kräuterwürze, gelber Apfel, etwas gelbe Birne unterstützt von einer zarten Exotik. Am Gaumen süß, ausgewogene Struktur mit harmonisch integrierter Säure, sowie einer ausgeprägten Kräuterwürze nach Wiesenblumen, getrocknete Birne und vollreifer Gelbfrucht mit einem Hauch Zitrus. Der elegante Körper und langanhaltende Abgang unterstützt die kompakte Struktur des fruchtsüßen Welschrieslings.

HERKUNFT Aus der alten Lage Bergweingarten am Südosthang des Leithabergs selektiert, konnten die Trauben für diese Auslese besonders ausreifen. Der Schieferboden und das spezielle Mikroklima mit Einfluss des Neusiedersees ermöglichten einen fruchtbetonten Stil mit Körper und Fülle.

ENTSTEHUNG Die Trauben wurden mit 22,5 °KMW von Hand selektiv geerntet und erfuhren nach dem Reben eine Maischestandzeit in der Presse. Die gekühlte Gärung erfolgte in temperaturgesteuerten Edelstahltanks.

DATEN 12,0 % vol Alc.; 4,9 g/l Sre.; 63,7 g/l RZ, Stahltank

Falstaff 92

A LA CARTE 92

