

RIESLING

Hochauer 2018

Delikates Aroma mit Steinobstanklängen, charmante Fruchtigkeit und Würze, lebhaftes Spiel von Süße und Säure, ein dichter komplexer Wein mit pikantem Abgang.

Weindaten

| | |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 12,5 % |
| Säure | 6,2 g/l |
| Restzucker | 3,1 g/l |
| Trinkreife | bis 2023 |
| Prüfnummer | N 4141/19 |

Klima/Boden

Das pannonische Klima mit dem Einfluss des Leithabergs wirken sich positiv auf die Aromabildung des Weines aus. Penible Arbeit im Weingarten und die ideale Abstimmung der Sorte an den jeweiligen Boden spiegeln sich in der Qualität des Weines wieder.

Trinkempfehlung

Empf. Trinktemperatur 8-10°C

Informationen zum Terroir und Ausbau

| | |
|-----------------|---|
| Lage | Hochauer |
| Weingartenalter | 25 Jahre |
| Boden | Felsbraunerde mit Schiefer |
| Hangneigung | abfallender, windgeschützter Südosthang |

Ernte/Ausbau

Sorgfältige Handlese am 9. Oktober, schonende Pressung, temperaturgesteuerte gekühlte Vergärung bei 18°C, 1 Monat auf der Feinhefe

Flaschenfüllung März 2019

