

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

