

Roter Riesling BIO

Jahrgang: 2025

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Mitterberg und Hamert

Boden: extrem hohen Sandanteil, lehmiger Löss

Alkohol: 13,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Juni 2026 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 10 ° C

Trinkreife: bis 2040



Weinbeschreibung:

Seinen Namen verdankt er den roten Beeren, der Rote Riesling hat sich aus dem weißen entwickelt. Ein Wein mit Seltenheitswert!

Vollreife Steinobstaromen, zischende Säure mit wunderbarem Biss, saftig, lange anhaltend und perfekt balanciert! Absolute Rarität!

Lage:

Mitterberg – eine der besten Lagen der Region. Nach Süden abfallend, sehr klein strukturierte Riede, durchsetzt mit Böschungen und Bäumen, Mikroklima. Unterhang sandiger Löss, Oberhang sehr tiefreichend Sand, äußerst spärlicher Boden.

Hamert – Der Hochleithenwald speichert während der Traubenreife sehr lange die Kühle, was sich fördernd auf die Fruchtausprägung auswirkt.

Weingarten:

Auf höchste Qualität abzielender Rebschnitt, Frühjahrsanbau einer Begrünung mit hohem Anteil an Leguminosen, penible Grünarbeit bei Austriebbeginn, nach der Blüte ausgeizen der Traubenzone. Zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation:

Ernte der vollreifen Trauben, schonende und langsame Pressung. Gärung bei 18 ° C in Edelstahltanks, Reifung auf Feinhefe, Klärung und Flaschenfüllung Mitte Juni 2026.

Speiseempfehlung:

Harmonisiert gut zu Fischspeisen, z.B. Lachsforelle, rote Bete, Kartoffelgnocci, ist aber auch mit leichten Wildgerichten perfekt zu verbinden.

Zum Wohl!

