



Roter Riesling BIO



Jahrgang: 2022

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Mitterberg und Hamert

Boden: extrem hoher Sandanteil; lehmiger Löss

Alkohol: 13,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Jänner 2023 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 10 ° C

Trinkreife: bis 2033

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

Vollreife Steinobst aromen, 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 von vollreifen Trauben, schonende und langsame Pressung. Gärung bei 18 ° C in Edelstahltanks, Reifung auf Feinhefe, Klärung und Flaschenfüllung Ende Jänner 2023.

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

Zum Wohl!