



## RIESLING 2018 *biologisch*

Mit einem Hauch von Limetten und Blütenhonig unterlegte weiße Tropenfruchtanklänge. Saftig, komplex, feine Steinobstnuancen, etwas Maracuja, lebendiger Säuretouch, der die Fruchtsüße kontert, bleibt gut haften.

### AUS DEM WEINGARTEN

Terrassenanbau, 20-30 Jahr alte Rebstöcke auf Granitunterboden mit Lössauflage, Weingärten auf 320-350 m Seehöhe

### ÜBER DEN WEIN

Lese Mitte September bei 19° KMW, selektive Lese in Kisten, 5 Stunden Maischestandzeit; Vergärung im Edelstahltank bei ca. 20°C, 3 Monate Feinhefelergerung;

### DAS WEINJAHR 2018

Die kurz nach dem Austrieb einsetzende Hitzewelle im April und im Mai führte zu einer der frühesten Reblüten, seit es Aufzeichnung gibt. Die Reblüte war noch im Mai abgeschlossen, was den enormen Vegetationsvorsprung von zwei bis drei Wochen im Vergleich zu einem Normaljahr begründet.

Durch die biologische Bewirtschaftung investieren wir in lebendige Böden. Diese können das Wasser länger speichern, sodass unsere Reben stressfrei die Trockenperioden überstanden haben. Sensible Handarbeit beim Entblättern war notwendig. Der Jahrgang bringt charaktervolle Weine mit Lagentypizität

### TRINKGENUSS

Idealer Speisebegleiter für Fisch und hellem Fleisch



**Rebsorte:** 100% Riesling  
**Lage:** Weingärten rund um Rösschitz  
**Boden:** Granit/Löss  
**Alk:** 12,0%  
**Säure:** 6,2 g/l  
**Restzucker:** 2,0 g/l  
**Trinkreife:** 2019 – 2023  
**Trinktemp.:** 8 – 10°

**EAN Flasche:** 9005634 99793 2  
**EAN Karton:** 9005634 99792 5

