



## RIED MÜHLBERG

WEINVIERTEL DAC RESERVE 2019

Die Riede Mühlberg liegt auf einer Seehöhe von 325 Meter und ist südlich ausgerichtet. Der Boden des Mühlberges, welches südlich ausgerichtet ist, besteht aus Granit. Kein Wunder, dass dieser Wein so unverkennbar ist.

Rebsorte:	Grüner Veltliner	Fläche:	0,50 ha
Riede:	Mühlberg	Ausrichtung:	südlich
Boden:	Granit	Seehöhe:	310-325 m
Auspflanzungsjahr:	1952		
Ernte:	Anfang Oktober 2019		
Reifung:	im Holzfass bei 22°C		
Füllung:	Anfang März 2020		
Alk:	13,5%	Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	2,9 g/l	Lagerfähigkeit:	8-10 Jahre
EAN Flasche:	900563499604 1	EAN Karton:	900563499603 4

### ENTSTEHUNG DES WEINES

Durch die Mazeration von etwa 15 Stunden wurden Aromen aus der Beerenschale gelöst. Die Vergärung des Mostes erfolgte im gereiften Holzfass bei 22°C. Nach 3 Monaten wurde der Wein zum ersten Mal von der Vollhefe getrennt, um danach noch einmal auf der Feinhefe zu reifen.

### WEINBESCHREIBUNG

Leuchtendes Gelbgold, Silberreflexe, einladender Duft nach Mango und Papaya, unterlegt mit einer feinen würzigen, pfeffrigen Note, Wiesenkräuter. Saftig würzige Komplexität, balancierte Säurestruktur, mineralisch saftiger Abgang, Apfelfrucht im Nachhallt, hohes Lagerpotential

### DAS WEINJAHR 2019

Milder Winter - trocken um und nach der Blüte - Hitze im Juni - trotzdem ausreichend Niederschlag im Sommer - trockener Herbst - Beginn der Ernte: Mitte September.

### SPEISENEMPFEHLUNG:

Passt zu gut angebratenem Rindfleisch mit Pilzravioli.

