



Riesling 2017

DER WEIN. Pure Steinobstnoten nach Marille und weißer Weingartenpfirsich, in der Nase frisch eingemischte Marillen und frischer Blumenstrauch, sehr vielschichtig. Das Steinobst spiegelt sich am Gaumen wieder, saftig, elegante Zucker-Säurestruktur, gut eingebunden, macht richtig Spaß.

RIESLING. Am Fuße des Manhartsberges, neben der Waldgrenze, einen Steinwurf von der Tschechischen Grenze entfernt, dort stehen unsere besten Riesling-Weingärten. Auf sandigen, kargen Böden entstehen Fruchtbomben mit feiner Mineralik.

DIE ERNTE. Sehr früher Erntebeginn Ende August, durch die frühe Ernte zeigen sich die Weine sehr gut strukturiert, fruchtig und lebendig. Begonnen hat das Weinjahr mit einem sehr trockenen Winter und frühen Austrieb. Leider wurde es im Mai unterdurchschnittlich kalt und einige Lagen wurden durch den Spätfrost geschädigt. Die erste Jahreshälfte war im Retzer Land durch Trockenheit geprägt, wo uns in einigen Lagen die Tröpfchenbewässerung entgegen kam. Vor der Ernte kam dann der ersehnte Regen, der die Qualität und die Reifeentwicklung nochmal ankurbelte.

KELLER. Im Keller werden unsere Tauben gerebelt, sanft gequetscht und nach einer Maischestandzeit von 4-8 Stunden in der pneumatischen Presse gepresst. Danach im Temperaturgesteuerten Stahltank vergoren, wo sie dann noch 3 Monate auf der Feinhefe bleiben.

Land: Österreich
Qualitätswein - trocken
Trinktemperatur: 6-8°C
Trinkreife: 1-6 Jahre

Alkohol: 12,5 Vol.
Säure: 7,90 g/l
Restzucker: 9,30 g/l
enthält Sulfite



THE WINE. Pure stone fruit flavor of apricots and white vineyard peaches, freshly mashed apricots and fresh bunch of flowers in the nose, multilayered. The stone fruit reflects itself on the palatal, lushly, elegant sugar-acid structure, well-bounded, makes quite fun.

RIESLING. On the foot of the Manhartsberg, next to the forest boundary, a stone's throw away from the Czech border, are our best Riesling vineyards located. Out of sandy, sparse soil our fruit bombs arise with a taste of fine minerals.

THE HARVEST. Quite early beginning of harvest by the end of August. Due to this, the wines present themselves as well structured, fruity and spirited. The wine year started with a dry winter and an early leaf out. Unfortunately, May was below average temperature and some vineyards were frostbitten. The first part of the year was relatively dry in the Retzer Land but thanks to the artificial watering our vineyards could thrive. Before the harvest, the long-awaited rain had come and boosted the quality and ripeness. Soil: highly sandy with layers of brown earth.

CELLAR. In our cellar our grapes are picked and softly squeezed. Then the mash rests for about 4 to 8 hours and is later pressed in our pneumatic squeezing machine. The output is fermented in our temperature-controlled steel tank where the liquid in combination with fine yeast remains for the next three months.

country: Austria
Quality wine - dry
serving temp.: 6-8°C
ready to drink 1-6 years

Alcohol: 12,5% Vol.
acidity: 7,90 g/l
residual sugar: 9,30 g/l
contains sulfites