



Weinbeschreibung Kalk&Schiefer 2016

Die Reben

Welschriesling hat in Österreich einen bedeutenden Stellenwert. Das warme pannonische Klima führt ideale Bedingungen für die Rebe herbei, weshalb man ihn auch in der Region Neusiedlersee öfters findet. Der Grüne Veltliner, oder umgangssprachlich auch Weissgipfler genannt, ist die vermutlich wichtigste und bekannteste autochthone Rebsorte Österreichs. Er stammt von einer Traminer Kreuzung und einer alten Rebe vom Leithaberg ab (Rebe St. Georgen).

Der Weg des Weines

Welschriesling & Grüner Veltliner der etwas anderen Art. Gewachsen auf Kalk- und Schieferböden, die den Wein seine Spannung und Mineralik verleihen.

Handverlesen Ende September, einige Stunden auf der Maische belassen, spontan vergoren. Zehn Monate auf der Feinhefe im großen Eichenfass gereift.

Der Wein

Kräftiges Grüngelb . In der Nase Kräuter- und Apfelnoten. Am Gaumen straffe, mineralische Säure, dezente Röstaromen, cremig-weicher Abgang.

Trinktemperatur

12°C

Speiseempfehlung

Pasta, Fisch und Salate

Fakten

Alkohol: 12 %vol
Säure: 4,2 g/l
Restzucker: 1,3 g/l