



Aus den Rieden – Spätlese 2007

Die Herkunft unserer Prädikatsweine variiert von Jahr zu Jahr, je nach Witterungsverlauf und Reife. Daher kommt auch die Bezeichnung „Aus den Rieden“.

Sorte: Chardonnay,

Lage: Riede Huszarl, Riede Kogel

Der Wein: Aus den Rieden – Spätlese 2007

Lese: 19. September 2007 – 21°KMW

Maischestandzeit: 18 Stunden bei 15°C

Vergärung: Edelstahl bei 17-18°C

Ausbau: Feinhefe bis Mitte Dezember 2007

Flaschenfüllung: April 2008

Analysewerte: 13,0% Vol. Alkohol - 5,4‰ Säure - 20,9g Restzucker / lieblich

Beschreibung: Blasses, glänzendes Goldgelb, feine Aromen nach getrockneten Ananas, Marille, Apfel, Quitte, Weingartenpflirsich, schöner Botrytis-Ton, etwas Honig, weißer Trüffel und weiße Schokolade, ein Hauch von Rosenblüten, frische Säure, komplex und ziemlich nahe an der Auslese.

Speisenempfehlung: Zu Nusskuchen oder Fruchtsalat ein willkommener Begleiter.

Bestes Trinkvergnügen: Serviertemperatur 7-8°C, Trinktemperatur 8-9°C

Lagerfähigkeit: bis 2010/2012 als fruchtige Spätlese; bis mindestens 2015 als reife Spätlese