



Welschriesling extra leicht 2010

Sorte: Vor allem in Österreich, Ungarn (Olaszrizling), Slowenien (Laskirizling) angebaut. Jedoch auch in Italien (Riesling italico), Slowakei, Rumänien und Bulgarien von lokaler Bedeutung. Herkunft: aus Italien und/oder der Champagne.

Boden: Braucht tiefgründige, warme und nährstoffreiche Böden, wobei die Sortentypizität auf kalkreichen und nicht zu trockenen Böden am besten erreicht wird.

Lage: Nicht zu warme Standorte mit möglichst ausgeprägter Tag-Nacht Temperaturdifferenz sind ideal. Die sonnigen Lagen und der Wald oberhalb der Weingärten am Leithagebirge, sowie unsere Tropfbewässerung geben der Welschrieslingrebe ideale Wachstums- und Reifebedingungen!

Der Wein: Welschriesling extra leicht 2010

Lese: 1. und 10. Oktober 2010

Maischestandzeit: 2 Stunden bei 12°C

Vergärung: Edelstahl

Ausbau: Feinhefe bis Jänner 2011

Flaschenfüllung: Anfang März 2011

Analysewerte: 10,5% Vol. Alkohol – 6,9‰ Säure – 1,7g Restzucker / trocken

Beschreibung: Helles Strohgelb, feinfruchtiger Grüner Apfel in der Nase; am Gaumen grüner Apfel – spritzig und mineralisch, erfrischend – ein idealer Sommer- und Terrassenwein.

Speisenempfehlung: Als Sommerwein genauso gut geeignet wie als Aperitif oder als Begleiter für leichte Vorspeisen und Fischgerichte bzw. sommerliche Salate.

Bestes Trinkvergnügen: Serviertemperatur 6-7°C, Trinktemperatur 8-9°C

Lagerfähigkeit: sehr gut trinkbar bis Ende 2014