



2016 RIESLING Feuersbrunn

Riesling besticht durch seine Geradlinigkeit, nervige Säure und rauchige Mineralität und setzt zudem einen perfekten Kontrapunkt zu den generell kraftvolleren Veltlinern. Roter Schotter findet sich ganz oben am Hengstberg, wo neben der geologischen Formation vor allem beständig, kühle Winde für die karge und straffe Stilistik des Rieslings verantwortlich zeichnen. Der Weingarten wird zur Gänze biologisch bearbeitet, die Gärung startet spontan, der Ausbau findet im Edelstahl statt

Weinbeschreibung

Frische, helle Nase mit eleganter Frucht, duftig und gediegen, viel Pfirsich, aber auch exotische Anklänge, elegant-samtig, ausdrucksvoll; saftiger Fruchtschmelz, lebhaft und spritzig, strotzt vor Frucht, knackiger Säurebiss, vital, bisschen Wacholder im Nachklang, kühl, bildhübsch.

Peter Schleimer/Vinaria



| | |
|--------------------------|--|
| Sorten: | Riesling |
| Herkunft: | Wagram |
| Boden: | Roter Schotterboden |
| Alter der Reben: | Bis 20 Jahre alt |
| Lesetermin: | Mitte Oktober 2017 ✂️ HANDGELESEN |
| Füllung: | Anfang April |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % |
| Restzucker: | 5 g/l |
| Säure: | 7,2 g/l |
| Trink-Temperatur: | 10° - 12° Grad |
| Lagerung: | Am Besten in den nächsten 5 bis 10 Jahren zu genießen. |