

Riesling PUR 2019



Weinbeschreibung

Der Riesling PUR ist ein sogenannter „Orange Wine“. Er wurde wie Rotwein mit der Schale fermentiert und während der ganzen Vinifizierung wurde kein Schwefel zugesetzt. Das ist der Grund für seine bernsteinartige Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Nach der Spontangärung wurde der Wein in kleine gebrauchte Eichenfässer für den weiteren, langsamen Reifungsprozess gefüllt. Der Riesling PUR 2019 war 6 Wochen auf der Maische. Er hat dadurch schöne Tannine, intensive Kräuternoten gefolgt von einem mineralischen und würzigen Abgang. Das macht den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter. Probieren Sie den Riesling zu Austern! Darüber hinaus hat der Riesling PUR hohes Lagerpotential.

Wein Typ: Stillwein | weiss | trocken

Alkoholgehalt: 13 %

Restzucker: 1.7 g/l

Säure: 5.1 g/l

Gesamtschwefel: 26 mg

Zertifikate: biologisch, Demeter

Allergene: Sulfite

Trinktemperatur: 12 - 14 °C

Lagerpotential: hoch

Weinberg

Herkunft: Österreich, Kamptal, Mollands

Qualitätsstufe: Österreichischer Qualitätswein

Lage: Steinleiten

Boden: Gföhler Gneis

Ernte und Ausbau

Ernte: handgelesen

Gärung: spontan

Biologischer Säureabbau: ja

Ausbau: kleines Eichenfass | gebrauchtes Holz