

Junior 2011

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Charmant und jugendlich verspielt mit feiner Frucht und zarter Säure!*

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 70% Grüner Veltliner, 30% Gelber Muskateller

Lage:

Grüner Veltliner: Saufeld

Gelber Muskateller: Pöcken

Sanft-hügelige Löss- und teils Fylschgesteinslagen in Hagenbrunn

Klima: kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberges wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang der Natur durch Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert: beispielsweise durch Begrünen und Mähen der Fahrgasse, Ausbringen des Tresters...

Ernte/Ausbau: Handlese am 7. bis 9. September 2011, schonende Pressung, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 18° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Ende Oktober. Abfüllung: 15.12. 2011 mit Schraubverschluss.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 12 %vol

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 2,5 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: bis 1. HJ 2013

Beschreibung: Der Fruchtbogen präsentiert sich in der Nase weit und ausgeprägt: feine Apfelfrucht mit Wiesenkräutern, fein und zupackend am Gaumen, wirkt trinkfreudig und charmant.

Speisenempfehlung: Passt gut zur Hausmannskost und zur Jause. Ideal zu vielen Vorspeisen und für zwischendurch.

Empfohlene Trinktemperatur: 8-9 °C

