



Weinviertel DAC Ried Schachern 2009

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Das Nordlicht des Hauses mit Charme und Würze!*

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Lage: sandige und lehmige Lössböden mit hohem Kalkanteil aus Stützenhofen bei Falkenstein Exposition: Hanglage mit Südausrichtung

Klima: Kontinental mit pannonischen Einflüssen. Die im nördlichsten Weinviertel gelegene Lage weist ein kühleres Klima auf (um 1,5 Grad kühler als im südlichen Weinviertel).

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 Ende Oktober, schonende Pressung, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 20° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Februar.
Abfüllung: 17.2.2010 mit Schraubverschluß.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 13,5 %vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 1,8 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: - 2013

Beschreibung: Hohe Aromausprägung, reife Säure u. anhaltende Würze spiegeln das Terroir des nördlichen Weinviertels wieder. Ein besonders gebietstypischer Vertreter mit feiner Birnen- und Rhabarberfrucht in der Nase, zeigt sich am Gaumen sehr authentisch und würzig, wirkt fein und elegant.

Speisenempfehlung: Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der besonders gut zu Gerichten der Wiener Küche (wie beispielsweise Schweinsbraten u. faschierte Laibchen) und zur Jause passt.

Empfohlene Trinktemperatur: 9-10 °C

