

Weinviertel DAC vom Bisamberg 2009

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Ein balancierter Gr. Veltliner mit feiner Frucht, pfeffriger Würze und
rassiger Säure!*

* Informationen zum Terroir & Ausbau

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Lage: sandige und lehmige Lössböden in Hagenbrunn u. Enzersfeld

Klima: Kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs 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 Ende September bis Anfang Oktober, schonende Pressung, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 18° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Februar.
Abfüllung: 18.2.2010 mit Schraubverschluß

* Verbraucherinformation:

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 1,5 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: - 2012

Beschreibung: Feine Apfelnoten und anhaltende Würze zeichnen die Charaktereigenschaften dieses vielseitigen „Weinviertlers“. Die stützende Säurestruktur macht diesen Wein herzhaft und animierend. Der angenehme Körper sorgt für einen harmonischen Auftritt.

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 °C

