

Gemischter Schatz vom Bisamberg 2009

Zitat Rudolf Schwarzböck:

Ein überaus harmonischer Wein, der die Vorzüge der einzelnen Komponenten vereint!

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: ca. 40% Gr. Veltliner, 40 % Rheinriesling, 20% Weißburgunder

Lage: sandige und lehmige Lössböden in Wien-Stammersdorf

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 in der 2. Septemberhälfte, schonende Pressung, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 20° imahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Februar.
Abfüllung: 12.3.2010

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 13%vol

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 2,5 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: -2013

Beschreibung: Die besonderen Schätze unserer Weingärten vom Bisamberg finden in diesem Gemischten Satz zu einem harmonischen Ganzen. Ein überaus runder Wein, der durch feine Fruchtigkeit, dicht verwobenem Körper und stützender Säurestruktur brilliert.

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

