



Junior 2009

*Zitat Rudolf Schwarzböck:  
Animierend, fruchtig und fein blumig.  
Einfach zupackend!*

**\* Informationen zum Terroir & Ausbau**

**Rebsorte:** 80% Müller Thurgau, 20% Gelber Muskateller

**Lage:** Müller Thurgau: In den Brücken  
Gelber Muskateller: Ried Pöcken  
Sanft-hügelige Lage nach Südosten ausgerichtet.  
Flyschgesteinsböden mit Lössauflage

**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 am 18. u. 19. September 2009, 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: 9.11. 2009 mit Schraubverschluss.

**\* Verbraucherinformation:**

**Alkoholgehalt:** 11,5 %vol  
**Säure:** 5,9 g/l  
**Restzucker:** 1,5 g/l  
**Qualitätsstufe:** Qualitätswein  
**Trinkreife:** 2009 u. 2010

**Beschreibung:** Der Fruchtbogen präsentiert sich in der Nase weit und ausgeprägt: grüne und gelbe Apfelfrucht, fein blumiger Rosenduft, ein Wein mit guter Süße-Säure-Balance, die ihn lebendig und zupackend macht.

**Speisenempfehlung:** Passt gut zum Martini-Gansl, zur Hausmannskost und zur Jause. Ideal zu vielen Vorspeisen und für zwischendurch.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 8-9 °C

