



## Riesling Aichleiten 2009

*Zitat Rudolf Schwarzböck:  
Unser Top-Wein des Hauses, um zu zeigen, was bei der Sorte  
Riesling möglich ist.*

### **\* Informationen zum Terroir & Ausbau**

**Rebsorte:** 100 % Riesling

**Lage:** Aichleiten

**Boden:** teils von Löss überlagerter kalkreicher Sandstein, extrem steinig, Südostausrichtung

**Alter der Rebstöcke:** 17-22 Jahre

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

### **\* Verbraucherinformation:**

**Alkoholgehalt:** 13,5%vol

**Säure:** 7,1 g/l

**Restzucker:** 5,2 g/l

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Trinkreife:** 2011 bis 2017

**Beschreibung:** Exotisches Feuerwerk bereits in der Nase nach Netzmelone und Ananas, kaum Botrytis, opulent und kraftvoll; gebündelt und druckvoll, dichte Angelegenheit, die überschwängliche Frucht setzt sich nahtlos fort, einschmeichelnd und lang anhaltend, große Reserven. (Weinjournalist Dr. Viktor Siegl)

**Speisenempfehlung:** Harmoniert gut zu Fischspeisen in Verbindung mit asiatischen Gewürzen.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 11° Grad

