

Riesling Brut 2008

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Ein Sekt der zum Feiern einlädt!*

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100% Riesling

Lage: sehr karger steiniger Flyschgesteinsboden auf einem Hochplateau des Bisambergs. Steine speichern die Wärme optimal und geben sie in der Nacht langsam ab.

Klima: kontinental mit pannonischen Einflüssen. Der angrenzende Wald sorgt für leichte Abkühlung, das für die feine Aromausprägung im Wein sorgt.

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 bei 17° KMW Anfang Oktober bei optimalem Verhältnis von Säure und Reife zur Herstellung des Sektgrundweins. Die Trauben wurden in kleinen Kisten zum Keller transportiert und eine Ganztraubenpressung im Anschluß durchgeführt. Die kontrollierte, gekühlte Gärung fand bei 18 °C statt. Der Ausbau im Edelstahltank fand bis Anfang Februar statt. Die Verseltung führte die Fa. Szigeti durch. Nach 8-monatige Lagerung auf der Hefe wurde im September 2008 degorgiert.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 12 % vol

Säure: 7,2 g/l

Restzucker: 6 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2009 – 2013

Beschreibung: animierend durch konstantes, feines Mousseux, zeigt sich fruchtbetont nach Marillen u. Pfirsichen bei begleitender Mineralik.

Speisenempfehlung: Perfekt als Aperitif mit Pfirsich- oder Marillenmark, passt gut zu Hors d'oeuvres, Sorbets und vielen weiteren Nachspeisen

Empfohlene Trinktemperatur: 8 °C

