



Riesling vom Bisamberg 2009

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Ein beschwingter Riesling mit gelbfleischiger Frucht und Mineralität.*

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100% Rheinriesling

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

Alter der Rebstöcke: 10 Jahre 4.000 Stock/ha

Erziehungsform: Mittelhohe Erziehung

Rebschnitt: auf einen Strecker

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 vom 14.-16.10.2009, schonende Pressung, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 19° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Anfang März.
Abfüllung: 1. April 2010 mit Schraubverschluss.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: 2,4 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: - 2014

Beschreibung: beschwingte Frucht á la Litschi und weißer Pfirsich, relativ weit entwickelt, staubtrocken, aber keineswegs hart, eher verspielt und einschmeichelnd. (Weinjournalist Dr. Viktor Siegl)

Speisenempfehlung: ideal als Aperitifwein. Passt gut zu Meeresfrüchten u. gerillten od. gebratenen Fischepezialitäten.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 °C

