



Riesling Beerenauslese Ried Aichleiten 2018



TERROIR

1438 erstmals erwähnt, gilt die Hagenbrunner Ried Aichleiten als eine der besten Rieden des südlichen Weinviertels.

Durch das Flyschgestein mit hohem Kalkgehalt und durch ihre Südexposition wird sie für unsere Veltliner-, Riesling- und Burgunder-Reben zum idealen Standort.

Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.



VEGETATIONSVERLAUF 2018

Keine Spätfrostschäden Normale Blüte
heißer, trockener Sommer Frühe Lese, trock. Spätsommer
feucht-warme Witterung im Oktober

WEINBESCHREIBUNG

Vielschichtige Aromatik, Mandarine, Marille, kandierte Orange und Ananas, stoffiger Prädikatswein, lebendige Struktur, fruchtiger Schmelz und langer Abgang.

SPEISENBEGLEITUNG

Ein schöner Begleiter zu Doppelschimmelkäse, Hartkäse, Crêpe Suzette, Baiser.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Riesling

AUSPFLANZJAHR: 1981

QUALITÄTSSTUFE: Prädikatswein

ALKOHOLGEHALT: 11 %vol.

SÄURE: 8,7 g/l

RESTZUCKER: 110 g/l

TRINKREIFE: 2019-2035

VERARBEITUNG:

Lese Anfang November mit 26,5°KMW, schonende Pressung, Vergärung und Lagerung im Stahltank, Abfüllung im September 2019 in 0,375lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Riesling Beerenauslese Ried Aichleiten 2018



TERROIR

First mentioned in 1438, the Hagenbrunner Ried Aichleiten is considered one of the best vineyards in the southern Weinviertel region.

Due to the flysch rock with high lime content and its southern exposure, it is the ideal location for our Veltliner, Riesling and Burgundy vines.

There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.



VEGETATION COURSE 2018

No late frost damage	normal flowering
hot, dry summer	early harvest, dry late summer
damp and warm weather in October	

TASTING NOTES

Complex aromas, tangerine, apricot, candied orange and pineapple, strong predicate wine, lively structure, fruity finish and long finish.

FOOD PAIRING

A nice companion to Double blue cheese, hard cheese, crêpe Suzette, meringue.

ORIGIN: Niederösterreich

VARIETY: Riesling

PLANTING YEAR: 1981

QUALITY LEVEL: Prädikatswein

ALCOHOL CONTENT: 11 byVol.

ACIDITY: 8.7 g/l

RESIDUAL SUGAR: 110 g/l

MATURITY: 2019-2035

PROCESSING:

Harvest in the begin of november with 26,5°KMW, gentle pressing, fermentation and aging in stainless steel tank, bottling in September 2019 in 0,375lt. bottles with screw-cap.