



Chardonnay-Welschriesling Beerenauslese 2018



TERROIR

Die Trauben stammen von alten Rebstöcken aus den Hagenbrunner Weingärten am Veiglberg. Geologisch ist der Veiglberg eine Fortsetzung der Flyschzone (= Sandstein mit Tonmergel, kalkreich) des Wienerwaldes. Als Auflage dient sandiger Lehm und lehmiger Schluff. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

VEGETATIONSVERLAUF 2018

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

WEINBESCHREIBUNG

Fruchtspiel nach exotischen und kandierten Früchten, etwas Akazienhonig, die feine Säurestruktur, der cremige-geschmeidige Körper machen ihn zu einem Süßwein voll Harmonie und Ausgewogenheit.

SPEISENBEGLEITUNG

Weichkäse mit Rotkultur, Mohn- und Malakofftorte

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Niederösterreich

REBSORTE: 85% Chardonnay, 15%
Welschriesling

QUALITÄTSSTUFE: Prädikatswein

ALKOHOLGEHALT: 11 %vol.

SÄURE: 6 g/l

RESTZUCKER: 123 g/l

TRINKREIFE: 2019-2035

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



Chardonnay-Welschriesling Beerenauslese 2018



TERROIR

The grapes come from old vines from the Hagenbrunn vineyards on the Veiglberg. Geologically, the Veiglberg is a continuation of the Flyschzone (= sandstone with clay marl, calcareous) of the Vienna Woods. The edition is sandy clay and loamy silt. It has a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a beneficial effect on 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

Fruit play from exotic and candied fruits, some acacia honey, the fine acidity structure, the creamy smooth body make it to a sweet wine full of harmony and balance.

FOOD PAIRING

Soft cheese with red culture, poppy or malakoff cake.

ORIGIN: Niederösterreich

VARIETY: 85%Chardonnay,
15%Welschriesling

QUALITY LEVEL: Prädikatswein

ALCOHOL CONTENT: 11 byVol.

ACIDITY: 6 g/l

RESIDUAL SUGAR: 123 g/l

MATURITY: 2019-2035

PROCESSING:

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