



Grauburgunder Reserve Ried Aichleiten 2016

Zitat:

„Ein cremiger Wein mit exotischer Frucht,
der Kraft, Würze und Finesse zeigt!“

Quote:

“A creamy wine with exotic fruit,
representing power, piquancy and
finesse!”



* Informationen zum Terroir & Ausbau

Rebsorte: 100 % Grauburgunder

Ried: Ried Aichleiten

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

Klima: kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

Ernte/Ausbau: Handlese Anfang Oktober mit 20 Grad KMW*, Maischestandzeit von 4 Stunden, schonende Pressung, Vergärung und Lagerung in 300 lt. Barriquefässern (französisches Neversholz mit mittlerem Toasting, 25% neu – 75% gebraucht). Abfüllung mit Schraubverschluss.

* Information about Terroir and Vinification:

Grape variety: 100% Grauburgunder (Pinot gris)

Vineyard: Ried Aichleiten

Soil: Limy sandstone partly covered with loess, extremely stony, facing southeast.

Climate: Continental with Pannonian influences. The microclimate of Bisamberg Hill has a positive effect on vegetation and aroma development.

Harvest/vinification: Picked by hand at the beginning of October at 20 degrees KMW*, maceration for four hours, gentle pressing, fermentation and storage in 300 l barrique casks (French Nevers wood with middle toasting, 25% new – 75% used). Bottled with screw caps.

*Klosterneuburgunder Mostwaage (x 4,86 = Oe)

* Verbraucherinformation:

Alkoholgehalt: 14 %vol **Säure:** 4,5 g/l **Restzucker:** 2,3 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Empfohlene Trinkreife: - 2025

Beschreibung: goldgelb mit rosa Anflügen, in der Nase fein mineralisch, Anklänge an Karamell, Ananas und Haselnuß, ein druckvoller, ausgewogener und komplexer Wein mit schöner Länge und großem Potenzial.

Speisempfehlung: mit seiner Cremigkeit ist er ein schöner Begleiter zu asiatischen Gerichten mit Kokosmilch, aber auch zu kräftigen Geflügelgerichten. Ein Meditationswein, der ein perfekter Begleiter für würzigen Bergkäse ist.

TIPP: ein Wein mit hoher Lagerfähigkeit

* Consumer information:

Alcohol by volume: 14%vol **Acidity:** 4.5g/l **Residual sugar:** 2.3g/l

Quality grade: Qualitätswein (Quality wine)

Best to drink: - 2025

Description: Golden yellow with rosé nuances, fine mineral notes in the nose, hints of caramel, pineapple and hazelnut, a vibrant, balanced and complex wine with length and great potential.

Dining recommendation: Due to its creamy texture it pairs well with Asian dishes with coconut milk or with hearty poultry dishes. A wine for meditation and a perfect companion to aromatic mountain cheese.

TIP: Recommended for longer storage