



Riesling 2020

Bisamberg-Kreuzenstein



TERROIR

die Trauben stammen vorwiegend aus der Ried Pöcken, einem nach Osten geneigten Hochplateau des Bisambergs. Geologisch ist der Bisamberg 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. Der angrenzende Wald hat temperaturregulierende Wirkung.

VEGETATIONSVERLAUF 2020

trockenes, warmes Frühjahr, früher Austrieb, regenreicher Mai und Juni verzögerte die Blüte, Blüte erfolgte über 2 Wochen Mitte Juni, abwechslungsreicher Sommer, trockener Spätsommer, Erntebeginn Mitte September, bis Mitte Oktober gute Erntebedingungen.

WEINBESCHREIBUNG

ausgeprägte Fruchtnoten nach hellen Weingartenpfirsichen, fein unterlegte Kräuternoten, wirkt elegant und frisch, Ein beschwingtes Match aus Frucht, Säure und Süße.

SPEISENBEGLEITUNG

Passt gut zu Gebratenem vom Fisch, Kalb und Huhn wie auch ideal zu Reis- und Gemüsegerichten wie Spargel- und Steinpilzrisotto.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Riesling

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 13 %vol.

SÄURE: 7,9 g/l

RESTZUCKER: 8,2 g/l

TRINKREIFE: 2020-2023

VERARBEITUNG:

Lese Ende September bei 19°-19°KMW, gemeinsame Pressung, kontrollierte Vergärung imahltank bei 20°C, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Jänner. Erste Abfüllung am 20.1.2021 in 0,75lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Riesling 2020

Bisamberg-Kreuzenstein



TERROIR

The grapes come from mainly from the single vineyard Pöcken (high plateau, inclined to the east). Geologically, the Bisamberg 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 wood has a beneficial effect on vegetation and aroma formation.

VEGETATION COURSE 2020

dry, warm spring, early budding, rainy May and June delayed flowering, flowering took place over 2 weeks in mid-June, varied summer, dry late summer, harvest start in mid-September, good harvest conditions until mid-October.

TASTING NOTES

distinctive fruity notes of bright vineyard peaches, finely underlaid herbal notes, elegant and fresh, a lively match of fruit, acidity and sweetness.

FOOD PAIRING

goes well with fried fish, veal and chicken as well as ideal with rice and vegetable dishes such as asparagus and porcini mushroom risotto.

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: Riesling

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 13 %vol.

ACIDITY: 7,9 g/l

RESIDUAL SUGAR: 8,2 g/l

DRINKING AGE: 20120-2023

PROCESSING:

Harvest in the end of September with 19°KMW, pressing together, controlled at 20°C fermentation in stainless steel tank, maturing on the deposit of lees until mid of January. Bottling on 20 th of January with screw-cap.