



Welschriesling 2023

Rebsorte	Der Welschriesling ist einer der Traditionssorten im Burgenland. Der frische Weisswein wurde im Sommer wegen seiner belebenden Säure gerne als „Durstlöcher“ für die Arbeit am Feld mitgenommen und meist mit Wasser gespritzt getrunken. Die Aromatik des Welschrieslings wirkt belebend und erfrischend.
Boden	Kieselsteinboden mit hohen Anteilen an Quarz
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten, sowie Pfirsich-, Kirsch- und Mandelbäume.
Alter der Reben	16 Jahre
Erntezeit	im September 2023, von Hand gepflückt
Ausbau	Vergärung und Lagerung im Tank, um die Frische zu erhalten
Beschreibung	helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase Citrus, begleitet von frischem Apfel, auch am Gaumen spiegelt sich Citrus wider, frisch und harmonisch
Speisempfehlung	leichte Vorspeisen, Salate, Fisch
Trinktemperatur	8 - 10° C
Lagerpotential	2 - 3 Jahre
Alkohol	10,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l, trocken
Säure	5,0 g/l