



Welschriesling 2025

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	18 Jahre
Erntezeit	im September 2025, von Hand gepflückt
Ausbau	Vergärung und Lagerung im Edeltank um die Frische zu erhalten.
Beschreibung	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase reife gelbe Äpfel unterlegt mit Citrus, leichtfüßig und animierend am Gaumen mit frischen Aromen
Speisenempfehlung	leichte Vorspeisen, Salate, Fisch
Trinktemperatur	8 - 10° C
Lagerpotential	2 - 3 Jahre
Alkohol	11,0 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l, trocken
Säure	6,4 g/l