



Welschriesling 2017

Rebsorte	Der Welschriesling ist einer der Traditionssorten im Burgenland. Der frische Weisswein wurde wegen seiner frischen Säure gerne als „Durstlöscher“ für die Arbeit am Feld mitgenommen. Im Sommer wurde der Welschriesling meist mit Wasser gespritzt getrunken. Die Aromatik des Welschriesling wirkt belebend und erfrischend.
Herkunft und Boden	Frauenkirchen und Umgebung Untergrund Kies und Sand Oberboden leicht und durchlässig, trocken
Alter der Reben	bis zu 42 Jahre
Erntezeit	im September 2017, von Hand gepflückt
Ausbau	im Stahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	11,3 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l - extra trocken
Säure	5,9 g/l
Beschreibung	helles Gelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase Aromen nach gelben und grünen Äpfeln, etwas Citrus, am Gaumen zarte Note nach Grapefruit, Melonen und Äpfeln, frisch, leicht und süffig
Optimale Trinkreife	2019 - 2019
Speisenempfehlung	Hervorragender Aperitifwein, passt gut zu leichten Vorspeisen und sommerlichen Salaten, ein idealer, spritziger Sommerwein
Trinktemperatur	Wir empfehlen 9-12°C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.