



Weinbeschreibung

Der Riesling PUR ist ein sogenannter „Orange Wine“. Er wurde wie Rotwein mit der Schale fermentiert und während der ganzen Vinifizierung wurde kein Schwefel zugesetzt. Das ist der Grund für seine Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Nach der Fermentierung wurde der Wein in Eichenfässer für den weiteren, langsamen Reifungsprozess gefüllt. Der Riesling PUR 2014 zeichnet sich durch intensive Aromen von Kräutern und darunter spürbare Tannine aus. Die mineralische und würzige Note und sein langer und leicht bitterer Abgang machen den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter. Probieren Sie den Riesling zu Austern! Darüberhinaus hat der Riesling PUR hohes Lagerpotential.

Wein Typ:	Stillwein, weiss, trocken
Alkohol:	11.5%
Restzucker:	1.5g/l
Säure:	5.5g/l
Zertifikate:	biologisch, demeter
Trinktemperatur:	12 - 14 °C

Weinberg

Herkunft:	Österreich, Kamptal, Mollands
-----------	-------------------------------

Qualitätsstufe:	Österreichischer Qualitätswein
Lage:	Steinleiten
Lagentyp:	Plateau
Rebsorte:	Riesling 100 %
Geografische Ausrichtung:	südöstlich
Meeresspiegel:	320 m
Boden:	Gföhler Gneis

Ernte und Ausbau

Ernteart:	handgelesen
Erntezeitpunkt:	-
Biologischer Säureabbau:	ja
Gärung:	spontan
Ausbau:	kleines Eichenfass Alter gebrauchtes Holz

Kontakte

Weingut Hager Doris und Matthias
Weinstraße 45 | 3562 | Mollands | Österreich

