



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 bernsteinartige Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Nach der Spontangärung wurde der Wein in kleine gebrauchte Eichenfässer für den weiteren, langsamen Reifungsprozess gefüllt. Der Riesling PUR 2015 zeichnet sich durch intensive Aromen von Kräutern und reifen Früchten bei angenehm abrundenden Tanninen 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:	13%
Säure:	5g/l
Restzucker:	1.86g/l
Zertifikate:	biologisch, demeter
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	12 - 14 °C
Lagerpotential:	hoch

Auszeichnung

Falstaff:	90
-----------	----

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

Erntart:	handgelesen
Erntezeitpunkt:	-
Biologischer Säureabbau:	ja
Gärung:	spontan

Ausbau:

Alter

kleines Eichenfass
gebrauchtes Holz

Kontakte

Weingut Hager Doris und Matthias

Weinstraße 45 | 3562 | Mollands | Österreich

wein@hagermatthias.at | www.hagermatthias.at

Weingut Hager Doris und Matthias / Riesling PUR Österreichischer Qualitätswein, 2015