



KAISER

RIED KATTERSTEIN (BIO)

Jahrgang: 2018
Cuvee: 80% Weißburgunder, 20% Chardonnay

Weinbaugebiet: Burgenland - Österreich

Lage: Riede Katterstein am Leithagebirge in Kleinhöflein

Boden: kalkhaltiger Sand-Lößboden mit Granitschiefer und Muschelkalk

Qualitätsstufe: Qualitätswein (BIO)



Vinifikation:

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Riede Katterstein, direkt am Leithagebirge in Kleinhöflein bei Eisenstadt. Die Trauben wurden von Hand gelesen und nochmals selektioniert um die beste Qualität herauszuholen. Der Wein wurde 14 Tage auf der Maische vergoren mit natürlichen Hefen, Spontanvergärung und Spontan-Säureabbau, frei von Schönung. Nach einer Reifezeit von 12 Monaten im österreichischen Barrique wurde der Wein in die Flasche abgefüllt.

Ertrag: 4000 l/ha

Alkohol: 14 %vol.

Restzucker: 2,2 g/l

Säure: 4,9 g/l

Beschreibung: Trocken. Goldgelb kräftige Farbe. In der Nase feine Aromen nach Marille, feine Kräuter sowie eine erfrischende Mineralik. Am Gaumen fruchtige Kräuterwürze mit einer cremig samtigen Tanninstruktur.

Speisenempfehlung: Bandnudeln mit Eierschwammerlsoße, Lungenbraten vom Leithaberger Hirsch mit Kroketten und Brokkoli, Schweinemedaillons mit Spätzle, Risotto mit Wels, Steak mit Barbecue Soße, Käseteller mit Blauschimmelkäse; Bergkäse und gereiftem Käse

Serviervorschläge: 12-15 °C

