



# KAISER

## WELSCHRIESLING 2018 (BIO)

<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Weinbaugebiet:</b>	Burgenland - Österreich
<b>Lage:</b>	leichte Hanglage
<b>Boden:</b>	sandiger Löß - Lehmboden
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein - BIO



Der Weinstock trägt durch "Ausdünnung" nur neun bis elf Trauben, dadurch wird er nicht so stark belastet und die Energie kann für weniger gut entwickelte Trauben aufgewendet werden. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Trauben wurden bei einer Gradation von 18,5°C KMW geerntet und gleich gerebelt. Die Maische wurde mittels CO<sub>2</sub> Gas runtergekühlt und somit auch vom direkten Sauerstoff befreit. Nach der Pressung erfolgte eine Vorklärung, bei der sich die Trubstoffe am Boden absetzten und der klare Most abgezogen wurde. Bei 16 °C wurde dieser Most für 4 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung wurde der Wein filtriert und füllfertig gemacht.

### WEINDATEN

<b>Ertrag:</b>	5800 l/ha
<b>Alkohol:</b>	12,5% vol.
<b>Restzucker:</b>	4,5 g/l
<b>Säure:</b>	7,3 g/l

### Beschreibung:

Trocken. Frische Apfelaromen mit Zitrusanklang und dezenter Kräuteraromatik. Mit seiner erfrischenden Säure ist dieser Welschriesling ein schöner Speisenbegleiter und Aperitif, sowie Sommerwein.

**Serviervorschläge:** 10 - 12 °C

**Speiseempfehlungen:** Sommersalat mit Spargel und Erdbeeren, Spargelcremesuppe, Blattsalat mit Putenstreifen, Thunfischcocktail, zart gebratener Fisch mit Wildreis, Hühnerfleisch gegrillt mit mediterranem Gemüse, Putenschnitzel gebacken

**Bewertung:**  
Vinaria FUN

