



# KAISER

## Pinot gris

**Jahrgang:** 2011

**Weinbaugebiet:** Neusiedlersee-Hügelland – Burgenland - Österreich

**Lage:** leichte Hanglage

**Boden:** sandiger Löß- Lehm Boden mit Schiefer- Urgestein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

### **Vinifikation:**

Der Weinstock trägt nur 9-11 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten und damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwendet. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Erntezeit war Ende September mit einer Gradation von 19° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Die Maische wurde dann mittels CO<sub>2</sub> Gas runtergekühlt und somit auch vom direkten Sauerstoff befreit. Nach 8 Stunden Maischestandzeit bei 12 °C erfolgte die Pressung und danach eine Vorklärung, bei der sich die Trubstoffe am Boden absetzten und der Klare Most abgezogen werden kann. Anschließend wurde dieser mit Reinzuchtheffen versetzt und bei 15 °C 14 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung wurde der Wein filtriert und Füllfertig gemacht.



**Ertrag:** 5800 l/ha

**Alkohol:** 12,9 %vol.

**Restzucker:** 1,0 g/l

**Säure:** 6,7 g/l

**Beschreibung:** Trocken. Reife Birnenaromen mit einer Spur Nussigkeit umhüllt von leichter Grasigkeit bezaubern die Sinnesorgane der Nase. Der Wein hat ein angenehmes Frucht- und Säurespiel.

**Serviervorschläge:** 10-12 °C

**Speiseempfehlungen:** gebackener und gebratener Fisch, Wokgemüse, asiatische Variationen, Puten- und Schweinefleisch.