



KAISER

WELSCHRIESLING



Jahrgang: 2016

Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland – Burgenland - Österreich

Lage: leichte Hanglage

Boden: sandiger Löß- Leimboden

Qualitätsstufe: Qualitätswein (BIO)

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 18,5° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Die Maische wurde dann mittels CO₂ 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 werden kann. Anschließend wurde dieser mit Reinzuchthefen versetzt und bei 16 °C 14 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung wurde der Wein filtriert und Füllfertig gemacht.

WEINDATEN:

Ertrag: 5800 l/ha

Alkohol: 12,5 % vol.

Restzucker: 4,5 g/l

Säure: 7,3 g/l

Beschreibung: Trocken. Frische Apfelaromen mit Zitrusanklang und dezenter Kräuteraromatik. Mit seiner erfrischenden Säure ist dieser Welschriesling ein schöner Sommerwein.

Serviervorschläge: 10-12 °C

Speiseempfehlungen: zart gebratener Fisch, Huhn mit leichten Soßen, Schwein leicht zubereitet
Zum Aperitif, gegrilltes Gemüse, verschiedene Salate