



  
SEIT 1937



# Picaro

## DER SCHLINGEL

### HERKUNFT

Steiermark Regionswein



### TERROIR

Wechselspiel der Böden aus den schweren Leutschacher Lehmböden und den leichten Gamlitzer Sandböden mit unterschiedlichen Kalkgehalten.

### AUSBAU

Selektive Handlese, Ganztraubenpressung, Spontangärung, Gärung durch Käte gestoppt (Mosel-Style).  
Abgefüllt: Jänner 2021

### WEINBESCHREIBUNG

Frischer Apfel tanzt mit einem dicken Pfirsich in der Nase. Auf der Zunge rollte der Tropfen frisch und unbeschwert dahin. Reflexartig denkt man an deutschen, leicht restgezuckerten Riesling. Ausgesprochen charmant im Wesen, fruchtig, frech und derart süffig, dass er fast von selbst verdunstet. Für die schlappen 10 PS gibt es „ne Unbedenklichkeitsbescheinigung, die gestattet, sich ruhig mehr als nur zwei Gläser von diesem flotten Freudenspender zu genehmigen. - Leo Quarda, Weinjournalist

### ANALYTISCHE WERTE

Alkohol: 10,0%vol | RZ: 25,4g/L | tbS: 6,5g/L

### SPEISENEMPFEHLUNG

Leichte Gerichte mit Fisch z.B. Lachs und Huhn.  
Großartiger Terrassenwein.

### TRINKREIFE

2021-2024

**HANDARBEIT SEIT 1937 | SORGSAMER UMGANG MIT DER NATUR | VERZICHT AUF HERBIZIDE & INSEKTIZIDE SPONTANGÄRUNG | TRADITION TRIFFT INNOVATION**