



  
SEIT 1937



*Südsteiermark* DAC  
**WELSCHRIESLING 2020**

### HERKUNFT

Südsteiermark DAC Gebietswein geschützter Herkunft mit geregelterm Erscheinungsdatum.



### TERROIR

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

### AUSBAU

Selektive Handlese, 6h Maischestandzeit, Spontangärung, anschließend 3 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Abgefüllt: Jänner 2021

### WEINBESCHREIBUNG

Frischer grüner Apfel duftet mit aufgeschnittener Zitrone um die Wette. Die Musik dazu spielt eine feine Mineralik. Kaum hat man den Tropfen auf der Zunge staunt man, wie gesittet sich der Tropfen präsentiert. Fein in der Textur, saftig und sehr aromatisch zieht er durch die Mitte. Apfel ist der Hauptdarsteller, aber mehr als nur bemerkenswert ist dieses Säurespiel, das trotz „Biss“ keine Sekunde dominant ist. Harmonie im Glas, Harmonie im Mund. -Leo Quarda, Weinjournalist

### ANALYTISCHE WERTE

Alkohol: 11,5%vol | RZ: 2g/L | tbS: 5,8g/L

### SPEISENEMPFEHLUNG

Klassisch zur steirischen Brettljause, Beef-Tartare oder einfach solo an heißen Sommertagen.

### TRINKREIFE

2021-2024

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