

# Welschriesling

## KONGLOMERAT

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>JAHRGANG:</b>                | 2022  |
| <b>REBSORTE:</b>                | Welschriesling  |
| <b>HERKUNFT:</b>                | STOCK<br>Südsteiermark DAC<br>Gebietswein   |
| <b>AUSBAU:</b>                  | Spontangärung, anschließend 6<br>Monate auf der Feinhefe im Stahl-<br>tank ausgebaut. |
| <b>BEWIRTSCHAFTUNG:</b>         | Sanfter Rebschnitt,<br>Verzicht auf Insektizide und Herbi-<br>zide                    |
| <b>ALTER DER<br/>REBSTÖCKE:</b> | 25-30 Jahre   |
| <b>IDEAL TRINKREIFE:</b>        | In den ersten 3-5 Jahren.   |
| <b>SPEISEEMPFEH-<br/>LUNG:</b>  | Ideal zur Brettjause oder ganz klas-<br>sisch zum steirsichen Backhendl.              |
| <b>ANALYTISCHE<br/>WERTE:</b>   | Alk. 11,5%vol.   2,2 g/L RZ  <br>5,9g/L tbS   |

### WEINBESCHREIBUNG:

#### „WÖSCH“ FÜR LECKERMÄULER

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

