

## RIESLING *Ried Fumberg*

<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in einer der besten Lagen von Gösing am Wagram - Ried Fumberg. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass der Wein in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt wird. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugt.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,5 % / RZ: 5,1 g / SRE: 6,0 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Gösing am Wagram
<b>Ried</b>	Fumberg
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	Ried Fumberg befindet sich in den höhergelegenen Lagen von Gösing. Durch die Beschaffenheit des Bodens (Lehm-Löss und Tonerde) und die südliche Hangausrichtung herrschen hier ideale Bedingungen für finessenreiche Weine.
<b>Rebsorte(n)</b>	Riesling
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	290 hm
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Reifepotential</b>	2 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Frischer Pfirsich und feine Marille in der Nase. Am Gaumen elegantes Säurespiel mit Tropenfrucht-Aromen und zarter Extraktsüße. Feine Zitrusnoten, grandioses Frucht-Säure-Spiel, mineralisch und klar.
<b>Speiseempfehlung</b>	vegetarische Speisen, Fisch- und Geflügelgerichte, feinwürzige Speisen und alle Teiggerichte
<b>Gebinde</b>	0,75 l

