



Riesling Reserve Ried Aichleiten 2017



TERROIR

1438 erstmals erwähnt, gilt die Hagenbrunner Ried Aichleiten als eine der besten Rieden des südlichen Weinviertels.

Durch das Flyschgestein mit hohem Kalkgehalt und durch ihre Südexposition wird sie für unsere Veltliner-, Riesling- und Burgunder-Reben zum idealen Standort.

Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

VEGETATIONSVERLAUF 2017

| | |
|--------------------------|-------------|
| Keine Spätfrostschäden | Frühe Blüte |
| heißer, trockener Sommer | Frühe Lese |

WEINBESCHREIBUNG

Ein Wein mit Finesse, Vielschichtigkeit und Stoff. In der Nase und am Gaumen Noten nach Marillen, präsentiert sich balanciert und charmant mit feinen Wacholdernoten. Ein überaus langlebiger Wein, der gewiss große Momente unterstreicht.

SPEISENBEGLEITUNG

Harmoniert gut zu Fischgerichten in Verbindung mit asiatischen Gewürzen.



vinaria
ÖSTERREICHISCHER WEINBAUVERBAND

TIPP

A LA CARTE

92 Punkte

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Riesling

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein mit g.U.

ALKOHOLGEHALT: 13,0 %vol.

SÄURE: 8,0 g/l

RESTZUCKER: 5,1 g/l

TRINKREIFE: 2019-2026

VERARBEITUNG:

Lese Mitte Oktober mit 19°KMW, schonende Pressung, spontane Vergärung im Stahltank, langer Hefekontakt, Abfüllung im Oktober 2018 in 0,75lt. und 1,5lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Riesling Reserve Ried Aichleiten 2017



TERROIR

First mentioned in 1438, the Hagenbrunner Ried Aichleiten is considered one of the best vineyards in the southern Weinviertel region.

Due to the flysch rock with high lime content and its southern exposure, it is the ideal location for our Veltliner, Riesling and Burgundy vines.

There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.



vinaria
ÖSTERREICHISCHER WEINBAUVERBAND

TIPP

A LA CARTE

Das Magazin für Genießer www.alacarte.at

92 points

VEGETATION COURSE 2017

| | |
|----------------------|-----------------|
| No late frost damage | early flowering |
| hot, dry summer | early harvest |

TASTING NOTES

A wine with finesse, complexity and substance! On the nose and on the palate notes of apricots, presents itself balanced and charming with fine juniper notes. A very long-lived wine, which certainly highlights great moments.

FOOD PAIRING

Harmonizes well with fish dishes in combination with Asian spices.

ORIGIN: Niederösterreich

VARIETY: Riesling

QUALITY LEVEL:
Quality wine with P.D.O.

ALCOHOL CONTENT: 13,0 %vol.

ACIDITY: 8,0 g/l

RESIDUAL SUGAR: 5,1 g/l

MATURITY: 2019-2026

PROCESSING:

Harvest in mid-October with 19°KMW, gentle pressing, spontaneous fermentation in stainless steel tank, long maturing on lees, bottling in October 2018 in 0,75lt. and 1,5lt. bottles with screw-cap.