



Riesling Reserve Ried Aichleiten 2018



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.



vinaria
ÖSTERREICHISCHES ZEITSCHRIFT FÜR WEINKUNDE
TIPP+****

VEGETATIONSVERLAUF 2018

Keine Spätfrostschäden	Sehr frühe Blüte
heißer, trockener Sommer	Sehr frühe Lese

WEINBESCHREIBUNG

Reifes Duftspiel nach Marillen und Ananas. Am Gaumen ebenso fruchtbetont, fleischig, extraktsüß und facettenreich, sanfte Säure, langer Nachhall, ein Wein mit Finesse und Potenzial.

SPEISENBEGLEITUNG

Harmoniert gut zu Fischgerichten in Verbindung mit asiatischen Gewürzen.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Niederösterreich

REBSORTE: Riesling

AUSPFLANZJAHR: 1981

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein mit g.U.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %vol.

SÄURE: 7,1 g/l

RESTZUCKER: 3,6 g/l

TRINKREIFE: 2019-2027

VERARBEITUNG:

Lese Anfang Oktober mit 20°KMW, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank, Lagerung zu 75% im Akazienfass. Abfüllung im Oktober 2019 in 0,75lt. und 1,5lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Riesling Reserve Ried Aichleiten 2018



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
ÖSTERREICHISCHES ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

TIPP+****

VEGETATION COURSE 2018

No late frost damage	very early flowering
hot, dry summer	very early harvest

TASTING NOTES

A wine with finesse, complexity and substance! Golden-yellow, on the palate rich fruitness (pineapple, apricot), extract sweetness, mature and smooth body and long aftertaste. 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

PLANTING YEAR: 1981

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

ALCOHOL CONTENT: 13,5 %vol.

ACIDITY: 7,1 g/l

RESIDUAL SUGAR: 3,6 g/l

MATURITY: 2019-2027

PROCESSING:

Harvest in the end of September with 20°KMW, gentle pressing, fermentation in stainless steel tank, 75% aging in 1000lt. Acacia barrel and 25% in stainless steel tank, bottling in October 2019 in 0,75lt. | 1,5lt. bottles with screw-cap.