

Kiesling 2009

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Sorte: | Blauer Portugieser |
| 2. Jahrgang: | 2009 |
| 3. Boden: | Schotter, sandiger Lehm |
| 4. Region/Mikrozone: | Carnuntum
Höflein |
| 5. Lage und Mikroklima: | luftige, etwas kühlere Ost-Lage |
| 6. Ernte: | 17. September 2009 |
| 7. Alter der Rebstöcke: | 40 Jahre |
| 8. Vinifikation: | Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, sehr moderates, manuelles Untertauchen Mazeration 18 Tage. Kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein |
| 9. Ausbau: | Malolaktik im großem Holz. 6 Monate im Barrique. 12 Monate Reifung im großen Holzfaß. Nach natürlicher Klärung. 6 Monate Flaschenreifung |
| 10. Weinbeschreibung: | Granatapfel, Dirndl, Graphit, Estragon, Weingarten Knoblauch, Chicorée

<i>Speisenempfehlung:</i> Rindsrouladen mit Selleriepuree |
| 11. Trinkempfehlung: | 14 °C – 17°C |
| 12. Technische Daten: | |
| ▪ Alkohol: | 12,5 % vol |
| ▪ Restzucker: | 1,0 g/l |
| ▪ Säure: | 6,4 g/l |
| ▪ Flaschenfüllung: | Juni 2011 |
| 13. Lagerfähigkeit: | 2011 - 2015 |