



Riesling Innere Bergen 2011

Südlich vom Hüttberg, der die höchste Erhebung in Schrottenthal darstellt, liegt die Riede Innere Bergen. Hier sind die Hänge steiler und die Böden karg und steinig. Diese Toplage liegt zwischen 270 und 300 m Seehöhe und ist nach Süden ausgerichtet. Der Unterboden besteht aus Granit mit einer sehr geringen Humusaufgabe. Auf dieser Urgesteinslage spielt der Riesling seine ganze Klasse aus. Auch hier haben wir verschiedene alte Selektionen von Rieslingreben ausgepflanzt.

- ▶ Komplexer Duft nach Blüten und reifem Steinobst, mineralisch angehauchte Kräuterwürze, zart rauchige Anklänge die ganz deutlich vom Terroir herrühren, viel Schmelz am Gaumen, saftige Früchte und Marille, lebendige Säure, animierende Würze, enormer Tiefgang, braucht unbedingt Zeit im Glas, langer druckvoller Abgang.
- ▶ Passt hervorragend zu gegrillten Fleisch-gerichten, Gans, Ente und Wildgeflügel, fetteren Fischen wie Lachs und Wels, Sushi und Sashimi, sowie reiferen Weißschimmel- und Rot-schmierkäsen

100 % Riesling, österreichischer Qualitätswein
Handlese Ende Oktober, teilweise Ganztraubenpressung,
teilweise bis zu 18 Stunden Maischestandzeit
20° KMW, Reinzuchtheefe, Stahltankausbau, Drehverschluss
Alkohol: 13 % vol
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 3,8 g/l