



Riesling vom Schloss 2024



Die feinfruchtige Säure, gepaart mit variationsreichem Aromenspiel machen unseren Riesling zu einem hervorragenden Essensbegleiter: Intensiver Duft nach Marille und Pfirsich, mit einer kühlen mineralischen Note, am Gaumen wieder saftige Steinobstfrüchte.

Herkunft: Die Rieden rund ums Schloss Seefeld – Pulkautal

Boden: tiefgründer Sand-Rohgesteinsboden marinen Ursprungs mit hohem Kalkanteil

VINIFIKATION

Gesunde Trauben wurden Mitte Oktober selektiv gelesen und nach 12-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam in großen, traditionellen Holzfässern mit weinbergseigenen Hefen (Spotanvergärung) im idealen Umfeld des Hofkellers. Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe im Holzfass brachten Eigenständigkeit, tiefe Fruchtigkeit und Eleganz.

SPEISENEMPFEHLUNG

Harmoniert hervorragend mit Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentiere und weißen Fleischsorten.

Alk: 13 % | **Säure:** 7 g/l | **Restzucker:** 5 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C

Trinkreife: 2025-2030

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

