



Riesling vom Schloss 2023

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

Jahrgang 2023: dichte, saftige Weine mit klarer Frucht und Balance

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: 2024-2029

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft



.....

Unser Weingut ist Teil des namhaften Gut Hardegg im nördlichen Weinviertel. Lebendige Böden, Biodiversität und Artenvielfalt haben hier seit jeher einen hohen betrieblichen und kulturellen Stellenwert. Sie spiegeln sich in der Qualität & Vielfalt unserer Produkte wider. Unser Motto: Gelebte Artenvielfalt.