

Junger Welschriesling

halbtrocken 2011

Zu Beginn der Weinlese machen wir uns jedes Jahr auf um den Jungen Welschriesling zu ernten. Nur vollreife, hocharomatische aber noch nicht zu süße Trauben werden für diesen Wein ausgewählt. Die Vergärung erfolgt langsam und sehr vorsichtig um die zarten Aromen des Jungen Welschrieslings besonders zu schonen. In nur wenigen Wochen entsteht so ein jugendlich-leichter, hocharomatischer und frischer Jungwein der bereits einige Wochen nach der Ernte abgefüllt und trinkfertig ist. Damit ist er der erste Botschafter des neuen Jahrgangs und wird von vielen Weinfreunden mit Spannung erwartet. Seine natürliche Fruchtigkeit lässt bereits erste Schlüsse auf die kommenden Weinqualitäten zu.

Kostnotiz: Der Junge Welschriesling 2011 bietet ein hocharomatisches Geschmackserlebnis. Er ist leicht, sehr fruchtig und die dezente Restsüße harmonisiert hervorragend mit der knackig frischen Säure. Dieser Wein ist beinahe zu jeder Gelegenheit richtig. Besonders gut passt er als fruchtig-frischer und leichter Wein zu leichten Speisen und auch einfach für ein Glas zum Genuss ist er immer ein guter Begleiter.

Trinkempfehlung: Dieser Wein ist dafür gedacht jung getrunken zu werden. Er ist daher im Jahr nach der Ernte auf seinem Höhepunkt. Serviertemperatur 6-8° C.

Alkohol: 10,0 %vol **Restzucker:** 10,2 g/L **Säure:** 7,3g/L

Aus biologischem Anbau AT-BIO-402



Feingliedrig und zart wie ein Schmetterling.

Die artenreiche Begrünung in unseren Weingärten bietet Schmetterlingen Nahrung und Schutz und so sieht man sie hier häufig auf Blüten sitzen. Wenn man sich dabei ein wenig Zeit nimmt, kann man viele verschiedene Arten entdecken!