

Junger Welschriesling

2016

Zu Beginn der Weinlese machen wir uns jedes Jahr auf um den Jungen Welschriesling zu ernten. Nur reife, vollaromatische 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 im Herbst abgefüllt und trinkfertig ist.

Kostnotizen:

Der Junge Welschriesling bietet ein intensives, aromatisches Geschmackserlebnis. Sehr fruchtig im Glas überzeugt er am Gaumen mit seiner feinen Säure und dezenten Restsüße. Diese macht ihn mild, nicht zu süß, und daher sehr angenehm zu trinken.

Speiseempfehlung:

Passt als Aperitif, zu kalten Platten, Vorspeisen, leichten Gemüsegerichten. Ideal auch als Wein zum gemütlichen Beisammensitzen.

Lagerpotential

Idealer Jungwein, im Jahr nach der Ernte auf dem Höhepunkt

Trinktemperatur:

12 ° C

Alkoholgehalt: 10,5 %vol

Zuckergehalt: 11,0 g/L

Säuregehalt: 6,9 g/L



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!



AT-BIO-402
EU-Landwirtschaft

