

# Riesling

## 2011

Der Riesling wird vielerorts als die edelste aller Weißweinsorten angesehen. Auch wenn ihm einige wenige andere Sorten qualitativ ebenbürtig sein mögen zählen Spitzenrieslinge zweifelsfrei zu den besten Weißweinen der Welt. Um den Neusiedlersee ist der Riesling weniger verbreitet als andere Reben obwohl er auch hier in der Lage ist herausragende Qualitäten zu erzielen. Hier entwickelt der Riesling ein besonders reiches florales Bouquet und bietet gerade auch in warmen Jahren immer über eine ansprechend entwickelte Säurestruktur.

**Kostnotiz:** In der Nase gefällt unser Riesling 2011 mit duftiger Blume und ausdrucksstarkem Bouquet. Am Gaumen wirkt er anhaltend frisch, spürbar säurebetont und angenehm kraftvoll im Abgang. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu einer Vielzahl von feinen Speisen, zu deren Geschmacksvollkommenheit er äußerst vorteilhaft beitragen kann. Er harmonisiert sehr gut mit leichten Fleischgerichten, Geflügel, Pasteten und mit asiatischer Küche.

**Trinkempfehlung:** Fruchtig-frisch zu genießen innerhalb von 2-3 Jahren nach der Ernte. Serviertemperatur 6-8° C.

**Alkohol:** 12,5 %vol **Restzucker:** 4,7 g/L **Säure:** 6,2 g/L

Wein aus biologischem Anbau AT-BIO-402



Grazile Perfektion wie die Libelle.

Als unglaublich kunstvolle Flieger kann man die Libellen den ganzen Sommer über bewundern. Sogar zur heißesten Tageszeit sind die Weingärten von ihrem Brummen erfüllt. Man braucht nur ruhig stehen zu bleiben, einen Finger nach oben auszustrecken und ein wenig zu warten. Mit ein wenig Glück wird sich bald eine Libelle darauf niederlassen lässt sich ganz einfach aus der Nähe betrachten.