

# Schmelzer<sup>s</sup>

## Bicolor – alle Farben des Weines

Philosophie: Vereint die Fruchtigkeit und Leichtigkeit vom Weißwein und die Bodenständigkeit und Tiefe des Rotweines.

Sorte: typische Österreichische rote und weiße Trauben

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind  
Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingärten: Riedencuvée

Boden: Schotter, Lehm, Kies und auch sandig

Vinification:

Junger Jahrgang, Zucker: 1,3, Säure: 5,9, Alk: 13

Handlese, ohne Schwefel, nicht filtriert, nicht gepumpt, sondern nur mit Schwerkraft bewegt

Weißwein: sortenrein gerebelt, kurze Maischestandzeit, im Stahltank vergoren

Rotwein: sortenrein gerebelt, langsam vergoren, Lagerung im Holzfass

Ein paar Tage vor dem Füllen werden die Weine vereint damit sie sich in Ruhe verbinden können.

Die Fruchtigkeit und Frische vom Weißwein, der Charakter des Roten.

Duft nach reifen Zitrusfrüchten, am Gaumen eine Vielfalt von Fruchtaromen wie Kirsche und Himbeeren, leicht unterlegt mit Tanninen.

Langer Abgang, harmonisch und trotzdem mit Pfiff!

Lagerdauer: bis zu 5 Jahre

Servierempfehlung:

Mit ca. 8°C aus schmalen Rotweingläsern

Speisenempfehlung:

Gegrilltes Fleisch und Gemüse

Gebratenes und Gebackenes

Pasta

Sachertorte und Eis

Natürlich auch solo zur Erfrischung!

Schmelzers Weingut

Familie Georg Schmelzer

7122 Gols - Heideweg 3

Mobil: 0043 (0)699 177 05 166

www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

