

Schmelzer^s

Schlicht und ergreifend orange Cuvèe II

Sorte: 40 %-Grüner Veltliner, 40% Weißburgunder, 20% Sämling

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind

Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingarten: Reitacker, Setzluss, Fürstliches Prädium

Boden: Sand und Humus auf Kies, Schotter, Lehm

Die unterschiedlichen Riede ergeben einen Mix aus verschiedenen Böden.

Vinifikation:

Handlese, gerebelt, 8 Wochen Maischestandzeit im kleinen Eichenfass, Spontangärung durch eigene Wildhefe, es wird nur Seihmost verwendet, 18 Monate Reife im kleinen Eichenfass (2-5 jährige) ohne Zusatz von SO₂. Ohne Zusatz von SO₂ und unfiltriert wird er in die Flasche gezogen. Es wird nur Muskelkraft und Schwerkraft angewandt.

13 Vol% Alk, 1 g/l RZ, 5,4 ‰ Säure, 0 zugesetzter Schwefel

Weinbeschreibung:

Intensives Strohgelb

Würziger Duft nach reifen exotischen Früchten wie Ananas und Grapefruit

Am Gaumen Schmelz mit gut eingebundener Säure.

Runder, leicht brotigger, langanhaltender Abgang.

Servierempfehlung:

Mit ca. 8°C aus breiteren Rotweingläsern, Flasche vor dem Öffnen drei Mal umdrehen!

Speisenempfehlung:

Helles und dunkles Fleisch auch mit kräftiger Würze und dunkler Soße

Fisch in allen Varianten, Käse aller Reifestufen

Natürlich auch solo wunderbar zu trinken!

