

Schmelzer^s

Welschriesling Spätlese 2012

Sorte: 100% Welschriesling

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

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

Weingarten: Ungerberg, Untere Hutweide

Boden: sandiger Lehmboden

Vinifikation:

2012, 80,6 g/l RZ, 4,4 g/l Säure, 14 Vol% Alk

Spätlese ist ein Wein, bei der die Trauben bei der Ernte mindestens
19° Klosterneuburger Zuckergrade haben müssen.

Die Ernte erfolgt händisch. Die Kunst dabei liegt darin nur die vollreifen, gesunden Trauben
ohne Botrytis zu ernten. Die Trauben werden gerebelt, ca. 2 Stunden auf der Maische stehen
gelassen und dann leicht gepresst. Dieser Saft wird dann per Schwerkraft in den Stahltank
gebracht, wo er dann mit der eigenen Wildhefe kühl vergärt. Dadurch behält er seine
Fruchtigkeit.

Klares, strahlendes Goldgelb

Sauberer Duft nach reifen Trauben mit feinwürziger Note

Am Gaumen harmonische Süße und Säurenote.

Langanhaltender würziger Abgang

Servierempfehlung:

Mit ca 8°C aus nicht zu schlanken Weißweingläsern

Lagerdauer: ca. 30 Jahre

Speisenempfehlung:

Verschieden Käse

Schokolade

Sachertorte

Spitzbuben



Schmelzers Weingut

Familie Georg Schmelzer

7122 Gols - Heideweg 3

Mobil: 0043 (0)699 177 05 166

www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

