

# Schmelzer<sup>®</sup>

## Welschriesling, 2017

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: Pahlen

Boden: Lehm

Vinifikation:

Handlese, gerebelt, 2 Stunden auf der Maische, nicht gepresst, sondern es wird nur der Seihmost verwendet, es wird keine Reinzuchtheife zugefügt sondern nur mit der eigenen Wildhefe der Trauben vergoren, ungeschwefelt und nicht filtriert in die Flasche gefüllt.

Alkohol: 12 Vol%

Zucker: 2,8 g/l

Säure: 6,7 g/l

Weinbeschreibung:

Sonnengelb

Sauberer Duft nach aromatischen Äpfeln mit würziger Note

Am Gaumen intensive Frucht und spritzige Säurenote.

Würziger Abgang

*Servierempfehlung:*

Mit ca. 8°C aus nicht zu schlanken Weißweingläsern

*Speisenempfehlung:*

Kräftig gewürztes helles Fleisch

Salate mit gekochtem Rindfleisch

Gegrilltes Fleisch

Nudelgerichte mit kräftigen Saucen



Schmelzers Weingut  
Familie Georg Schmelzer  
7122 Gols - Heideweg 3  
Mobil: 0043 (0)699 177 05 166  
www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

