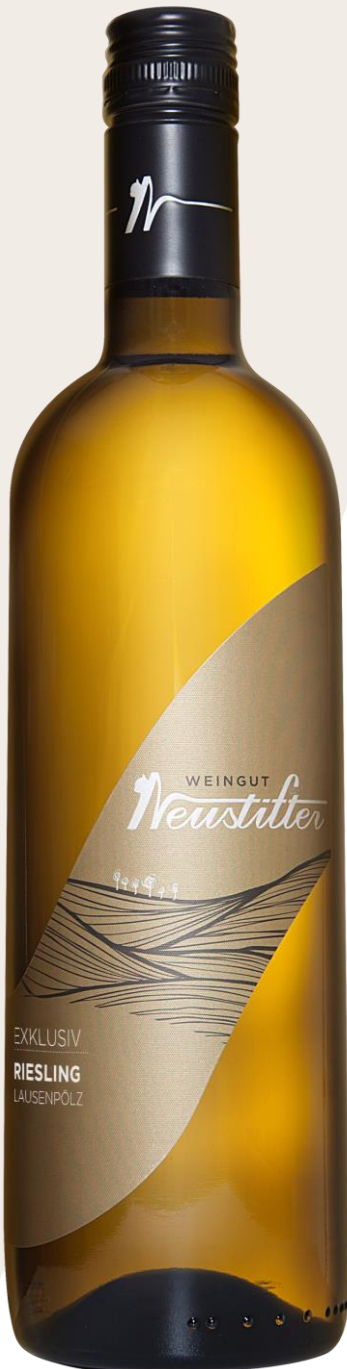


EXKLUSIV
RIESLING
LAUSENPÖLZ 2017

Die Königin der Weine!



LAGE

Die Lage Lausenzölz war in früheren Zeiten ein beliebtes Jagdrevier. Der Name stammt von „luzen“ und erinnert daran, dass die Jäger an diesem Ort den Tieren im Pelz auflauerten. Heute gedeiht in dieser Umgebung ein feinfruchtiger Riesling auf leichtem, schottrig-sandigem Boden.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Der trockene, kalte Winter wurde durch den wärmsten März seit jeher unterbrochen. Im April wurde es wieder besonders kühl und Frost schadete den früh ausgetriebenen Reben. Im weiteren Jahresverlauf war es sehr warm und trocken, es regnete kaum. Die extreme Trockenheit und einer der heißesten Sommer seit langem führten zu Ernteaussfällen. Die Ernte startete sehr früh und war auch schnell eingebracht. Es ist ein gut ausgereifter und aromatischer Jahrgang, bei dem die Sortentypizität besonders hervorsteht.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks. Anschließend lagert der Wein auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Frühjahr.

KOSTNOTIZ

Helles Goldgelb, in der Nase feiner Steinobstduft, als stünde man in einem Marillengarten, harmonisch mit rassischer Säure, am Gaumen voll mit langem Abgang.

AUSZEICHNUNGEN

Gold NÖ Weinprämierung 2018
Gold Poysdorfer Weinparade 2018
Goldmedaille Weinmesse Valtice 2018
90 Punkte A la Carte Grund Cru Verkostung

Rebsorte(n)	Riesling
Alkohol	12,5 %
Säure	6,1 g/l
Restzucker	8,3 g/l – trocken
Trinkreife	2018-2022
Speisenempfehlung	zu asiatischen Gerichten, Fisch- und Geflügelspeisen