

*Die Rarität!*



## LAGE

Der Riedenname bezeichnete in seiner ursprünglichen Form "Schachen" ein altes Waldmaß. Hermannschachern ist die älteste Riede und beste Lage in Poysdorf. Bereits 1338 wurde hier Wein kultiviert. Nach Süden ausgerichtet erstrecken sich die Weingärten entlang des Panoramawegs. Die Böden setzen sich aus Lehm und Tonerde zusammen. Ideale Voraussetzungen für kräftige Weiße und ausdrucksstarke Rotweine.

## JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Auf den milden Winter und eine gute Blütephase im Frühjahr folgte ein Sommer mit großer Hitze und Trockenheit. Ende August kam doch noch ausreichend Regen und läutete eine entspannte Lese ein. Die vielen Sonnenstunden verhalfen den Reben zu sehr guter Reife, kühlere Nächte im Herbst führten zu optimaler Aromaentwicklung. Die hohe Traubenqualität brachte fruchtig-ausgewogene Weißweine sowie herrlich-kräftige Rotweine.

## AUSBAU

Erst wenn die Trauben schon wie Rosinen am Stock hängen, werden Sie sorgfältig gelesen und gepresst. Der sehr süße Most vergärt sehr langsam im Edelstahltank, es entwickelt sich nur wenig Alkohol und Restsüße bleibt erhalten.

## KOSTNOTIZ

Blasses Goldgelb, intensive Prädikatsweinnase, erinnert an getrocknete Früchte, Dörrobst und Rosinen, man schmeckt förmlich die Sonnenstrahlen im Glas, schöne Süße in Balance mit pikanter Säure.

## AUSZEICHNUNGEN

Prague Gold Prague Wine Trophy 2016  
Goldmedaille Weinmesse Valtice 2017  
Gold NÖ Weinprämierung 2017

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Alkohol	7,5 %
Säure	6,7 g/l
Restzucker	203,4 g/l - süß
Trinkreife	2017-2030

Speisenempfehlung

zu Süßspeisen, Desserts und  
gereiftem Käse