



WEINGUT HEINRICH HARTL III



Rheinriesling

THERMENREGION 2017

Lage, Weingarten und Boden

Weingarten Satzäcker in Oberwaltersdorf, Schwemmlandschotter, hoher Kalkgehalt, hoher Anteil an grobem Steinmaterial.

Beschreibung

Glänzendes Grün gelb. Dezentler Duft nach Weingartenpfirsich, Ringlotten (Renekloden), ein Hauch von Vanille, Heublumen und Thymian. Im Mund besticht die knackige Säure, cremige Stoffigkeit steht im Vordergrund. Wieder Heublumen, etwas reife Grapefruit und Marille. Birnenkompott mit Zimt. Leichte Anklänge von Muskatnuss und frischen Walnüssen im Finish. Ein Wein zum Sommergitter oder für schöne Stunden zu zweit.

Speisenbegleitung

Zu Gemüsestrudel mit Joghurt-Dip, kross gebratenem Zander, Risotto mit Steinpilzen, frischem grünen Münchendorfer Spargel mit Sauce Hollandaise, Ziegenkäse mit Kräutern, Zitronensorbet.

Serviertemperatur

8 bis 10 °C

Haltbarkeit/ Lagerpotential

bis 2020

Erntezeitpunkt

Anfang Oktober 2017

Vinifikation

Handlese, je zur Hälfte ganze Beeren und gequetscht, acht Stunden auf der Maische, mit Riesling-Hefe bei 19 °C vergoren. Zwei Monate auf der Feinhefe gelagert.

Säure 6,2 g/l **Alkoholgehalt** 12,5 % **RZ-Gehalt** 6,1 g/l