

# 2021 Ried Czamillonberg Welschriesling

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 6,3 g/l

Restzucker 1,1 g/l

## Ried Czamillonberg

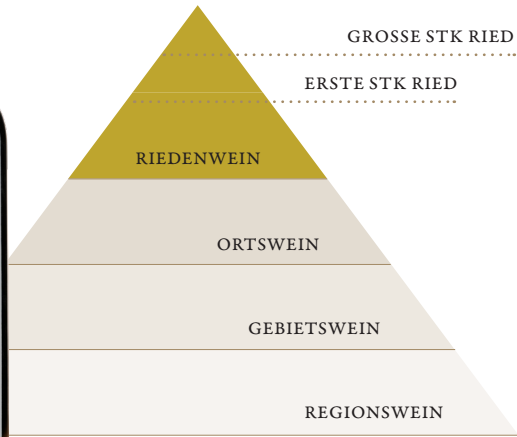
- Südliche Ausrichtung
- 450 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 60 %
- Die Ried Czamillonberg in Leutschach gilt als eine sehr geschichtsträchtige Weinbergslagen von Hannes Sabathi mit Rebstöcken aus dem Jahre 1959-1961

## Boden

Der schwere Opokboden - auch grauer Kalkmergel genannt, ein Gemisch aus Kalk und Lehm – entstand aus abgelagerten Meeressedimenten. Er verleiht dem Wein Tiefe, kraftvolle Substanz am Gaumen und eine prägnante Säure.

## Jahrgang 2021

Das Jahr begann mit einem langen und niederschlagsreichen Winter. Die gute Bodenfeuchte versprach perfekte Bedingungen für den Austrieb, doch der Frühling ließ auf sich warten und verlief ziemlich wechselhaft. So starteten die Reben mit Verspätung in die neue Wachstumsphase und blühten erst Ende April. Sehr hohe Temperaturen während der Blüte führten zu Verrieselungen. Anhaltend kühle Temperaturen verzögerten anschließend das Wachstum, was aber im Sommer mit sehr warmen Phasen und schön verteiltem Niederschlag gut aufgeholt werden konnte. Ideales Spätsommerwetter ließ die Trauben perfekt reifen und Nachtabkühlungen förderten Fruchtigkeit und eine gute Säurestruktur. Die Weinlese begann in der 3. Septemberwoche und konnte in Ruhe und wie geplant durchgeführt werden, wetterbedingte Unterbrechungen blieben aus. Die Erntemenge lag zwar ein 1/3 unter dem Durchschnitt, die Qualität der Trauben war aber exzellent. Wir freuen uns auf einen hervorragenden Jahrgang mit schöner Reife, ausgeprägter Frische und großer Aromenvielfalt



## Ausbau

Handlese. Ganztraubenpressung.  
Spontanvergärung im gebrauchten 500 lt. Holzfass.  
18 Monate auf der Feinhefe.

## Kostnotiz

Ein sehr stolzer Vertreter der Rebsorte Welschriesling! Im Glas zeigt er sich in einem kräftigen Gelbgrün. Aufgrund der feinst selektionierten Trauben, ist er sehr tiefgründig und hat feine burgundische Anklänge. In der Nase hat man Aromen von Tee und Kräutern. Am Gaumen ist er saftig und kulinarisch mit Noten von gelben Apfelschalen.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C  
Dekantieren von Vorteil  
Er passt ausgezeichnet zu scharfen asiatischen Gerichten aber auch zu Innerein und Wild.

## Falstaff 93

