



Riesling AM BERG 2011

'Am Berg', so nennen wir diese sanfte Hügellage. Die windige Bergkuppel und der warme Boden garantieren ein schnelles Abtrocknen der Trauben, was eine hohe Reife ohne Botrytis ermöglicht.

Volle Frucht bereits in der Nase, samtiger, süßer Pfirsich, am Gaumen sehr füllig und dicht; vollmundig und spürbar mineralisch, frisch ausbalanciert mit animierender Säure. Durch die Harmonie von Reife und Frische spannend bis zum letzten Schluck. Damit ist er auch der ideale Begleiter zu einer großen Bandbreite an Gerichten; von Pasteten und Gänseleber, über fruchtige Desserts bis hin zu asiatischen Gerichten. Gerne aber auch einfach alleine zu genießen...

We call this gentle hillside 'Am Berg'. The windy hilltop and the warm soil are a guarantee for keeping grapes dry, making high ripeness without botrytis possible.

Full fruit in the nose, velvet and sweet peaches, on the palate full bodied and dense, while remarkable mineralic, fresh balanced with animating acidity. The harmony of ripeness and freshness makes it interesting until the last sip. Therefore it is the ideal partner to a broad range of dishes; from pastries and foie gras to fruity desserts as well as to the Asian cuisine. However, also a great wine to enjoy solely ...



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

- Robert Parker, 90 P
- Falstaff, 90 P
- Österreich Rot & Süßweine 2013, 5 Gläser, Höchstmote
- AWC 2012, Silber
- ÖGZ, 4 Gläser
- A la Carte, 90 P
- Wein-Plus.de, 93 P
- Kutschers Kostnotizen, 90-92 P

Falstaff: Mittleres Gelbgrün. Mit feiner Honignote unterlegte gelbe Pfirsichfrucht, reife Topfenfruchtanklänge, zart nach Litschi. Saftig, süß, deutlicher Zuckerrest, reife Marille im Nachhall.

DIE LAGE Am Berg liegt direkt an einer Hügelkuppe, wo der Wind ständig drüber bläst. Wir lassen unsere Trauben hier sehr lange hängen und sie bewahren ihre Fruchtigkeit.

DER BODEN ist ein lehmig-sandiger Boden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 20 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2011 Im Jahr 2011 hätte das Wetter nicht besser sein können. Einem frühen Austrieb folgte eine frühe Blüte, der Sommer war dann durchsetzt mit Regenschauern, was der Reife sehr gut tat. Es folgte ein traumhaft sonniger, trockener Herbst. Hohe Traubenreife kennzeichnet diesen Jahrgang sowie auffällig tiefdunkle Rotweine.

DIE ERNTE erfolgte Mitte November bei 22° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschuhten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 12 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde spontan im großen Holzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls im großen Holzfass, nach etwa 8 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

THE VINEYARD Am Berg is situated at the top of a hill where the wind always is blowing. Therefore, our grapes can stay in the vineyard for a long time building up their fruitiness without getting botrytis.

THE SOIL is loamy and sandy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 20 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS 2011. In the year 2011 the weather couldn't be better. The outgrowth happened very early and the blossom as well. During the summer there were many heavy rainfalls, what was indeed very good for the ripeness. This was followed by a dry, warm autumn. A very high ripeness of the berries and dark red wines with intensive colour distinguish this vintage.

THE HARVEST took place by the mid of November at 22°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 12 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation and the storage took place in big wooden barrels. After 8 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar. Contains sulfites.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13,00 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13,00 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-10 Jahre	SÄURE 5,3 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-10 years	ACIDITY 5,3 g/l
Qualitätswein süß	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 28,6 g/l	Qualitätswein sweet	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 28,6 g/l