



## Riesling PASSION Reserve 2016

Ist es möglich, bei uns ganz großen Riesling zu machen? Wir denken, ja. Besonders selektierte Trauben, spät geerntet, spontan im traditionellen Akazienholzfass vergoren. Hammer Riesling.

Wahnsinns-intensiver Duft nach Rosenblüten, Pfirsich, Marille, auch etwas Mango und ein Hauch Grapefruit, so viel Frucht! Am Gaumen irrsinnig vollmundig und vielschichtig. Sehr präzise Säure, etwas Nektarine, mineralisch und voll-fruchtig, sehr langer Nachhall.

Diesen Riesling können Sie mit jeglichen Fisch und Meeresfrüchten sehr gut kombinieren, ausserdem zu würzig-asiatischer Küche und Fleischgerichten mit heller Sauce.

Is it possible to make really big Riesling in our region? We think, it is. Particularly selected grapes, late harvest, natural yeast, fermented and matured in the traditional acacia barrels. Outstanding Riesling.

Crazily intense fragrance of roses, also peach and apricot, a bit of mango, a touch of grapefruit, so much fruit! On the palate extremely full and multilayered. Very precise acidity, a bit of nectarine, mineral and very fruity, very long finish.

This Riesling goes well with any kind of fish and sea food dishes, also spicy asian cuisine and meat dishes with light sauces.



### AUSZEICHNUNGEN AWARDS

**93P**  
Falstaff

**Ausgezeichnet\*\*\*\***  
wein.pur

**17/20**  
Jancis Robinson

**DIE LAGE** Die Lage Sandlern liefert mit ihrem sandigem Boden besonders gereifte Trauben, die wir sehr spät ernten. Die exponierte Lage, sorgt für ein besonders trockenes Klima, wodurch die Reben gezwungen sind, die Feuchtigkeit aus der Tiefe zu holen. Damit werden die Weine hier besonders vielschichtig.

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

**DIE REBEN** waren ca. 24 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** Das Jahr 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiß und Rot.

**DIE ERNTE** erfolgte Mitte November bei 21° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingesetzten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 15 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan im großen Akazien-Holzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls im großen Akazien-Holzfass, nach etwa 6 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARD** With its sandy soil, the Sandlern vineyard brings particularly mature grapes. We harvest them very late. The exposed site has an extremely dry climate. The vines are forced to get their humidity from the depth. This makes the wines particularly multilayered.

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

**THE VINES** have been approx. 24 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** The year 2016 started with a very dry winter followed by many rainfalls in March. April brought days of up to 28°C and such far below freezing, which caused a lot of frost damage. The remaining vines thrived wonderfully at warm & humid weather from May to August. A sunny, warm and dry September contributed to a beautiful vintage. The first rainfalls started in the middle of October, but as the temperatures simultaneously fell down, they did not cause any harm. All in all, 2016 is a small vintage due to the frost, but shows great qualities in white and red.

**THE HARVEST** took place by the mid of November at 21°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. 15 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place spontaneously in a big acacia barrel, where the wine was also stored. After 6 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 12-14°C	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 12-14°C	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-10 Jahre	SÄURE 7 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-10 years	ACIDITY 7 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 8,6 g/l	Qualitätswein trocken	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 8,6 g/l