



Riesling SONNE 2017

Unser ganzer Stolz sind die Terrassen Sonnleiten mit ihrem kargen, felsigen Boden. Sie sind einzigartig in unserer Region und eignen sich hervorragend für mineralischen Riesling.

Fast funkelndes Goldgelb, klassischer Duft nach reifen Marillen und Pfirsichen. Die knackige Mineralität kitzelt bereits in der Nase und macht sich am Gaumen dann druckvoll bemerkbar. Ebenso wie die volle Frucht, saftig und animierend im Bukett bei frischer Struktur. Schließlich folgt ein Abgang von schöner Länge. Ein herrlicher Begleiter zu Fischgerichten und vegetarischen Speisen.

We are quite proud of our meagre, rocky Terrassen Sonnleiten, for these terraces are unique in our region and are predestined for outstanding mineral Riesling.

Sparkling golden yellow and the classic flavour of ripe apricots and peach. Additionally, the Riesling Sonne announce their minerality already in the nose, powerful on the palate, as well as the beautiful integrated fruit, a juicy and animating bouquet with a fresh structure. After all, a nice length in the finish completes this experience. A wonderful accompaniment of fish dishes and vegetarian food.



DIE LAGE Terrassen Sonnleiten ist wie ein Außerirdischer in unserer sonst so sanft hügeligen Landschaft. Hier ist es steinig, trocken und glühend heiß. Die Mauer auf der Nordseite hält den kalten Nordwind ab.

DER BODEN ist ein sandiger, kalkiger, karger mit Steinen durchzogener Boden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 27 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 2017 startete mit einem trockenen Winter und einem sehr raschen Austrieb. Leider wurden einige unserer Lagen aber im Mai durch Spätfrost geschädigt. Die verbliebenen Ansätze entwickelten sich jedoch sehr gut, auch wenn der sehr heiße Sommer immer wieder durch längere Trockenphasen geprägt war. Hier kam uns in einigen Lagen unsere neue Tröpfchenbewässerung entgegen, mit der wir den Trockenstress etwas abfedern konnten. Vor der Ernte kam noch ein erlösender Regen, der die Reife in die Höhe schnellen ließ. Großteils konnten wir bei trockenem Wetter ernten. Insgesamt ist 2017 ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 20,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 9 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltrank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD Terrassen Sonnleiten appears like an alien in the undulating Weinviertel. Here, it is stony, dry and red-hot. The wall on the northern border protects the vineyard from the cold northern wind.

THE SOIL is sandy with a lot of stones and rocks. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 27 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 2017 started with a very dry winter and a quick shoot. Unfortunately some of our vineyards were damaged by late frosts in May. Still, the remaining shoots thrived well, even as the hot summer did show some very dry weeks. In some vineyards, our new drip irrigation could help here to avoid the worst. Just before harvest we got some rain, which brought the ripeness up quickly. Altogether we have here a very good vintage with powerful, fruity white wines and very dark, full red wines.

THE HARVEST took place by the mid of October at 20,5°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 9 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-7 Jahre	SÄURE 7,1 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-7 years	ACIDITY 7,1 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 5,4g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 5,4 g/l