



Riesling PASSION Reserve 2019

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 jeglichem 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

GOLD - Austrian Wine Challenge

GOLD - Selection

BRONZE - IWSC

93 Falstaff-Punkte

93P - A LA CARTE

93P - Wine Enthusiast

92P - Weinland Österreich

17/20P - Jancis Robinson

****** - Wine-Times**

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. 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 Wenn wir uns als Winzer Wetter wünschen dürften, würde es wohl so wie 2019 sein. Es hätte uns nicht besser in die Hände spielen können. Nach einem milden Winter durften wir einen mittelspäten Austrieb und auch einen normalen Blütezeitpunkt verfolgen. Schönes Wetter wurde immer wieder von ausreichend Niederschlägen unterbrochen, sodass es nie zu Trockenstressphasen kam. Die Lese fand wieder ein bisschen früher, aber bei weitem nicht so zeitig wie 2018 statt und war geprägt von Sonnenschein und kühlen Tagen ohne Niederschläge. Damit durften wir traumhaft schönes Traubenmaterial einfahren und erwarten einen Bilderbuchjahrgang für alle Weintypen.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 20,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 16 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 7 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD With ist 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. 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 If we were to wish weather as a winemaker, it would probably be like 2019. After a mild winter, we were allowed to follow a medium-late shoot and a normal flowering time. Beautiful weather was repeatedly interrupted by sufficient rainfall, so it never came to drought periods. The harvest took place a bit earlier, but not nearly as early as 2018 and was characterized by sunshine and cool days without rainfall. With that we were able to harvest fantastically beautiful grape material and expect a picture book vintage for all types of wine.

THE HARVEST took place by the mid of October at 20,5°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. 16 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 7 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 6,3 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-10 years	ACIDITY 6,3 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 6,8 g/l	Qualitätswein trocken	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 6,8 g/l