



## Riesling PASSION Reserve 2020

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 - ÖGZ Sieger**

**92 Falstaff-Punkte**

**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. 28 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 2020 begann mit einem extrem trockenen Winter, gefolgt von einem ebensolchen Frühjahr. Mai war der Wendepunkt, Regen setzte ein. Das ganze restliche Jahr über wurde die Natur mit außergewöhnlich viel Niederschlag belohnt, besonders für unsere Junganlagen war das ein Segen! Zwischendurch gab es ein paar kurze heiße Phasen, die regelmäßig von Regentagen unterbrochen wurden. Die Ernte erfolgte wieder zu gewohnten Zeiten, nicht so früh wie die letzten Jahre. Jahrgang 2020 ist ein klassisch österreichischer Jahrgang mit einer sehr schönen Fruchtigkeit, gestärkt von einer reifen Säure. Ein Jahrgang mit ausgeprägter Sortentypizität und viel Mineralität.

**DIE ERNTE** erfolgte Mitte Oktober bei 21,5° 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 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. 28 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** 2020 started with an extremely dry winter followed by an equal spring. The turning point was in May, rain set in. Nature was rewarded with extraordinarily much rain throughout the entire year, especially for our freshly planted vines this was a blessing! We also had short hot periods which however got interrupted regularly by rainy days. Harvesting took place at usual times, not as early as the years before. Vintage 2020 is a classic Austrian vintage with a great fruitiness strengthened by a ripe acidity. A vintage with distinctive varietal typicity and a lot of minerality.

**THE HARVEST** took place by the mid of October at 21,5° 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 14 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 12-14°C	ALKOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-10 Jahre	SÄURE 6,9 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-10 years	ACIDITY 6,9 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 6,8 g/l	Qualitätswein trocken	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 6,8 g/l