



## Riesling TERRASSEN SONNLEITEN 2012

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 Terrassen Sonnleiten 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.



### AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

- Falstaff, 89P.
- ÖGZ, 3 Gläser, sehr gut
- A la Carte, 91P.
- wein-plus, 88 P.
- wein.pur, ausgezeichnet

**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, mit Steinen durchzogener Boden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

**DIE REBEN** waren ca. 23 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 2012** Im Jahr 2012 gab es einen frühen Austrieb, es folgte eine frühe Blüte, jedoch kam es im Mai noch zu der Spätfrost erschütterte das ganze Land. Wodurch mit Mengeneinbußen zu rechnen sind. Der Sommer war dann ausgesprochen warm worauf ein toller Herbst folgte. Das ergab eine ideale Traubenreife.

**DIE ERNTE** erfolgte Ende Oktober bei 20,5° 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 10 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressesauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 6 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

**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. 23 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 2012.** In the year 2012 the outgrowth happened very early and the blossom as well. But there was also frost in the late spring, what has caused a loss in quantity. During the summer the weather was quite warm. 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 end 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. 10 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in stainless steel-tanks, after 6 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

|                         |                       |                   |                      |                        |                        |
|-------------------------|-----------------------|-------------------|----------------------|------------------------|------------------------|
| LAND Österreich         | Qualitätswein trocken | ALKOHOL 12,5 vol% | COUNTRY Austria      | Qualitätswein dry      | ALKOHOL 12,5 vol%      |
| REGION Niederösterreich | TRINKTEMP. 10-12°C    | SÄURE 6,2 g/l     | REGION Lower Austria | DRINKING TEMP. 10-12°C | ACIDITY 6,2 g/l        |
| GEBIET Weinviertel      | TRINKREIFE 1-7 Jahre  | RESTZUCKER 6,8g/l | DISTRICT Weinviertel | DRINKING AGE 1-7 years | RESIDUAL SUGAR 6,8 g/l |