



Riesling TERRASSEN SONNLEITEN 2013

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
wein.pur, „ausgezeichnet“
Falstaff, 91 P
Vinaria, „sehr gut“
Österreich Weisswein Guide, Weltklasse

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. 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 2013 Im Jahr 2013 verzeichneten wir sehr viel Winterfeuchtigkeit, aufgrund vieler Schneefälle. Der Austrieb startete dadurch später als sonst. Im Mai hatten wir aber bereits Rekordtemperaturen. Der Juni war anschließend extrem feucht, der Sommer dann sehr heiß mit vielen Tagen über 30°C. Mitte September starteten wir die Lese. Hier hatten wir zu Lesebeginn einige Regenfälle, aber der Oktober wurde schließlich zum Bilderbuch-Herbst. Herrlich warm und wunderbar sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten. Hier gab es auch, dank der vielen Sonnenstunden, einen schönen Endspurt in der Reife. Durch die kühlen Nächte blieb auch die Frucht wunderschön erhalten.

DIE ERNTE erfolgte Ende 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 10 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperaturregelung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 6 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

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. 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 2013. In 2013, we recorded a lot of winter moisture, due to heavy snowfalls. The shoot started later than usual but in May we recognized already very high temperatures. June was full of humidity, the summer then was very hot with many days over 30 ° C. In mid-September we started with the harvest. At the beginning of the harvest we had some rainfalls, but the October eventually became the picture-perfect autumn. Wonderfully warm and wonderful sunny autumn weather with cool nights. Thanks to the many hours of sunshine, there was a beautiful final spurt in maturity. The cool nights preserved the fruit perfectly.

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. Contains sulfites.

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