



## Riesling TERRASSEN SONNLEITEN 2015

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

**91P**  
Falstaff

**91P**  
A la Carte

**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. 26 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** Der Jahrgang 2015 profitierte von den Niederschlägen im Herbst und Winter 2014. Die Feuchtigkeit, die dadurch aufgebaut wurde, bewirkte nicht nur einen gleichmäßigen, sehr schönen Austrieb, sondern rettete auch über die heiße Blütezeit und den extrem trockenen Sommer. Anfang September trieb ein kurzer, lang ersehnter Regenguss die Reife in die Höhe. Sonniges, kühles und trockenes Lesewetter folgte. Mitte Oktober bewirkte eine regenreiche Woche, dass die Reserven penibel selektioniert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

**DIE ERNTE** erfolgte Ende Oktober bei 19,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektioniert.

**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 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. 26 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 2015 vintage benefited from the precipitation of autumn and winter 2014. The humidity effected not only a regular, very good shoot, but helped also during the hot blooming period and the extremely dry summer. By the beginning of September, a short, long-awaited rainfall made the ripeness rising up high. Sunny, cool and dry harvest-weather followed. By the middle of October, a week of rain forced us to precisely select the Reserves. All in all, this is a vintage with high quality and normal quantity.

**THE HARVEST** took place by the mid of October at 19,5°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

**IN THE CELLAR** the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 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	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-7 Jahre	SÄURE 6,1 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-7 years	ACIDITY 6,1 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 8,0 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 8,0g/l