



Riesling PASSION Reserve 2015

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 jeglichen 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

93P
Falstaff

Double-GOLD

Asia Wine & Spirits Awards

GOLD
Selection

17/20P

www.jancisrobinson.com

93P
Robert Parker

4 Stars -Excellent
Winestate, Australia

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. 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 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 Mitte November bei 20° 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 15 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 6 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. 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 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 November at 20°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. 15 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 6 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 12-14°C
TRINKREIFE 1-10 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13 vol%
SÄURE 6,7 g/l
RESTZUCKER 8,1 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

DRINKING TEMP. 12-14°C
DRINKING AGE 1-10 years
Contains sulfites

ALKOHOL 13 vol%
ACIDITY 6,7 g/l
RESIDUAL SUGAR 8,1 g/l