




RIESLING TOBEL 2012

LAGE:

Die Riede Tobel liegt westlich von Kirchberg, ein wenig weiter „oben“ am Höhenzug Wagram, wo sich der gleichnamige Taleinschnitt befindet. Uraltes Siedlungsgebiet übrigens, wie eiszeitliche Funde, die auf Mammut-Jagd hinweisen, bezeugen. Im Gegensatz zur Schwere der Erdgeschichte steht das Gebiet heute für fruchtige, mineralisch-salzige Rieslinge.

Boden: Braunerde, tiefgründiger Löss

Klima: windoffen, ausgeprägtes Temperaturwechselfpiel zwischen Tag & Nacht.

KELLER:

Lese: die Trauben wurden händisch in kleine Kisten zu 25 kg gelesen und die ganzen Trauben schonend gepresst.

Gärung: Spontangärung, auf der Feinhefe für 10 Monate

Ausbau: Edelstahl

Am besten zu trinken von: 2013-2023

DETAILS:

Säure: 7,3g/l

Zucker: 18,4 g/l

Alkohol: 12,0vol

Serviertemperatur: 8-10C

Verfügbar in 0,75l

Kontrolle: biologisch-dynamisch nach demeter von Lacon kontrolliert