



WELSCHRIESLING

BURGENLAND · 2016

WELSCHRIESLING. Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase frische Marille, am Gaumen schöne Balance aus Frucht und Mineralik. Die Marille aus der Nase findet sich im Abgang wieder.

| | |
|-------------------------|---|
| Boden. | schottrig, kalkhaltig, mit Schiefer durchzogen |
| Alter der Reben. | ca. 35 Jahre |
| Vinifizierung. | Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank bei 20-22°C |
| Ausbau. | 3-4 Monate auf der Feinhefe im Stahltank |
| Abfülldatum. | Dezember 2016 |
| Trinktemperatur. | 8-12°C |
| Lagerpotential. | bis 2019 |
| Alkohol. | 13,5 % vol. |
| Trockenextrakt. | 19,3 g/l |
| Restzucker. | 1,0 g/l |
| Säure. | 5,8 g/l |

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge