

## Riesling *Ried Fumberg*

<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren Weingärten der Ried Fumberg - die sonnigste Lage von Gösing am Wagram. Das gesunde und selektierte Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst und geklärt. Der blanker Trauben-Saft kommt zur Gärung in einen temperaturgesteuerten Gärbehälter, wo durch dem Zusatz von Hefe die Gärung eingeleitet wird. Der Riesling Ried Fumberg wird im Stahltank kontrolliert vergoren. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass die frische und animierende Frucht und das angenehme und feine Geschmacksbild im Wein schmeckbar bleibt.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,5 % / RZ: 5,1 g / SRE: 6,0 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Gösing am Wagram
<b>Ried</b>	Fumberg
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	Ried Fumberg befindet sich in den höhergelegenen Lagen von Gösing. Durch die Beschaffenheit des Bodens (Lehm-Löss und Tonerde) und die südliche Hangausrichtung herrschen hier ideale Bedingungen für finessenreiche Weine.
<b>Rebsorte(n)</b>	Riesling
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	290 hm
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Reifepotential</b>	5 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Frischer Pfirsich und feine Marille in der Nase. Am Gaumen elegantes Säurespiel mit Tropenfrucht-Aromen und zarter Extraktsüße. Feine Zitrusnoten, grandioses Frucht-Säure-Spiel, mineralisch und klar.
<b>Speiseempfehlung</b>	vegetarische Speisen, Fisch- und Geflügelgerichte, asiatische Gerichte, feinwürzige Speisen und alle Teiggerichte
<b>Gebinde</b>	0,75 l

