



**RIED GOLDEN ERD 2018
LEITHABERG DAC**

REBSORTE: Neuburger
JAHRGANG: 2018

HERKUNFT: Eisenstädter Ried
Golden Erd

BODENART: mittel bis stark kalkreiche Braunerde, mäßiger Humusgehalt
sandige Leithakalkschotter, grobschollig

BEWIRTSCHAFTUNG: biologisch-organisch
ALTER DER REBSTÖCKE: 27 – 42 Jahre

DATUM DER ERNTE: 31. August 2018
ZUCKERGRADATION: 18,5° KMW (Klosterneuburger Most Waage)
ERTRAG PRO HEKTAR: 45 hl

LESEVORGANG: Handlese völlig gesunder Trauben
KELLERARBEIT: Maischestandzeit 12 Stunden
Pressung der gequetschten Trauben
Klärung des Mostes
Spontangärung mit natürlicher Hefe
im gebrauchten 600 l Holzfass
kein biologischer Säureabbau

FLASCHENFÜLLUNG: 22. Mai 2019
FLASCHENANZAHL: 900 Flaschen mit Naturkork, 24 Magnum, 6 Jeroboam

ALKOHOL: 13 % vol.
RESTZUCKER: 1,0 g/l
SÄURE: 6,2 g/l

CHARAKTERISTIK: jugendliche Farbe, intensives Bukett, Grapefruit, Birne,
am Gaumen gehaltvoller Wein, lebendige Struktur, guter
Trinkfluss, fruchtiger Abgang, gute Länge, kandierte
Mandeln im Rückaroma

SERVIERTEMPERATUR: 9 - 11° C
TRINKREIFE: sofort bis 2038

SPEISENEMPFEHLUNG: kräftige Speisen mit Geflügel und Fisch,
auch mit pikanten Saucen, Hartkäse

BEWERTUNGEN/INT. PRESSE: Wine Enthusiast: 94 Punkte

