



Südsteiermark^{DAC} Welschriesling 2022

Gebietswein



Rebsorte:	Welschriesling
Jahrgang:	2022
Auszeichnungen:	89 FALSTAFF Punkte
Alkoholgehalt:	11,5%vol
Gesamtsäure:	5,5g/l
Restzucker:	1,4g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	2 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Zertifizierung:	Biologisch , Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	Gebietswein / Südsteiermark^{DAC}
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	Duft nach weißen Blüten und Wiesenkräutern; delikate Saftigkeit am Gaumen geprägt von frischen Apfelaromen; in jeder Phase einladend; lebendig und animierend
Speisenempfehlung:	kalte Vorspeisen und Gemüse, Blattsalate, steirische Jause, helles Fleisch, v.a. Geflügel (Backhendl, Hühnerleber), Fische (Forelle)



Kategorisierung: Unser „Südsteiermark^{DAC} Welschriesling“ steht für einen frischen, fruchtbetonten Wein mit **typisch steirischer Herkunft**, dessen Reben in vielzähligen, kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen. Dieser Wein darf frühestens ab dem 1. Dezember des Erntejahres in den Verkauf gebracht werden.

Herkunft: Südsteiermark, ausschließlich aus **Leutschach a.d.W. und Gamlitz**.

Klima: Ein feuchtwarm **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

Boden: Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten, die sich über Jahrmillionen im meerbedeckten Becken abgesetzt haben, zusammen. In **erster Linie tritt hier Schlier** als bodenbildendes Material auf. Aber auch Sande, Konglomerate und Schotter sind verbreitete Grundlagen der Bodenbildung.