

Riesling PASSION Reserve 2021

Ist es möglich, bei uns ganz großen Riesling zu machen? Wir denken, ja. Besonders selektierte Trauben, spät geerntet, spontan im traditionellen Akazienholzfass vergoren. Hammer Riesling.

Wahnsinns-intensiver Duft nach Rosenblüten, Pfirsich, Marille, auch etwas Mango und ein Hauch Grapefruit, so viel Frucht! Am Gaumen irrsinnig vollmundig und vielschichtig. Sehr präzise Säure, etwas Nektarine, mineralisch und vollfruchtig, sehr langer Nachhall.

Diesen Riesling können Sie mit jeglichem Fisch und Meeresfrüchten sehr gut kombinieren, außerdem zu würzig-asiatischer Küche und Fleischgerichten mit heller Sauce.

Is it possible to make really big Riesling in our region? We think, it is. Particularly selected grapes, late harvest, natural yeast, fermented and matured in the traditional acacia barrels. Outstanding Riesling.

Crazily intense fragrance of roses, also peach and apricot, a bit of mango, a touch of grapefruit, so much fruit! On the palate extremely full and multilayered. Very precise acidity, a bit of nectarine, mineral and very fruity, very long finish.

This Riesling goes well with any kind of fish and sea food dishes, also spicy asian cuisine and meat dishes with light sauces.



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Niederösterreichische
Landesweinprämierung

94 P.
Falstaff

DIE LAGE Die Lage Sandlern liefert mit ihrem sandigem Boden besonders gereifte Trauben, die wir sehr spät ernten. Die exponierte Lage, sorgt für ein besonders trockenes Klima, wodurch die Reben gezwungen sind, die Feuchtigkeit aus der Tiefe zu holen. Damit werden die Weine hier besonders vielschichtig.

DER BODEN ist ein lehmig-sandiger Boden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 29 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN Kühle Temperaturen und Trockenheit im Frühjahr verzögerten den Austrieb 2021. Da der sehr warme Sommer häufig von Regen unterbrochen wurde und die Durchschnittstemperatur äußerst hoch war, fing die Ernte wider Erwarten verhältnismäßig früh an. Durch den Niederschlag im Sommer und die kühlen Nächte während der Ernte blieb das Säurespiel schön erhalten. Die Zuckergradation fiel unterschiedlich aus, einerseits entstanden sehr duftig-frische und typisch österreichische Weine, andererseits jedoch auch sehr kräftige, vollmundige Weine. Generell handelt es sich um einen sehr guten Jahrgang mit viel Potenzial.

DIE ERNTE erfolgte Ende Oktober bei 21° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschuften Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 16 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan im großen Akazien-Holzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls im großen Akazien-Holzfass, nach etwa 7 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD With its sandy soil, the Sandlern vineyard brings particularly mature grapes. We harvest them very late. The exposed site has an extremely dry climate. The vines are forced to get their humidity from the depth. This makes the wines particularly multilayered.

THE SOIL is loamy and sandy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 29 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS Cooler weather and drought in spring delayed bud development in 2021. Still, harvest started relatively early again due to extremely high average temperatures, interrupted by frequent rains during the summer. Thanks to the precipitation in summer and the cool nights during the harvesting period the wines show a lush fruit and a vibrant, well-balanced acidity. Due to diverse sugar gradations vintage 2021 offers both wonderfully fragrant, fresh and typically Austrian, but also very complex, powerful and full-bodied wines. In general, it is a very good vintage with a lot of potential.

THE HARVEST took place by the end of October at 21° KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 16 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place spontaneously in a big acacia barrel, where the wine was also stored. After 7 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 12-14°C
TRINKREIFE 1-10 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13,5 vol%
SÄURE 6,7 g/l
RESTZUCKER 4,9 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

DRINKING TEMP. 12-14°C
DRINKING AGE 1-10 years
Contains sulfites

ALKOHOL 13,5 vol%
ACIDITY 6,7 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,9 g/l