

Welschriesling

frisch, fruchtig, Apfel- Zitrusaromen, getrocknete Wiesenkräuter, animierende, knackige Frische, angenehm leicht zu trinken.



der klassische Steirer

Rebsorte	Welschriesling
Weinbaugebiet	Vulkanland Steiermark DAC
Werte	Alkoholgehalt: 12,0 Vol. %, Säure: 6,2 g/l Restzucker: 1,3 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Tiefgründige, kalkfreier Kulturrohboden (Sedimentablagerungen aus dem Paläogen und Neogen)
Erntemonat	Ende September
Ausbau	Handlese, klassischer Ausbau: rasche Verarbeitung, gekühlte Vergärung, Reifung im Stahltank
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Speisenempfehlung	perfekter Sommer- und Terrassenwein, Brettljause, Geflügel, Salate, leichte italienische Küche



Allgemeines zur Sorte:

Die Sorte stammt vermutlich aus Norditalien und hat in der Steiermark große Bedeutung. Hier werden vor allem trockene, fruchtige und frische Weine ausgebaut. Die Sorte benötigt frühe und warme Lagen und Böden mit guter Nährstoffversorgung, um ausreichend Holzwachstum und in Folge Trauben auszubilden. Obwohl die Sorte schon lange bei uns beheimatet ist, fühlt sich diese durch die klimatischen Veränderungen immer wohler.

Dies zeigt sich auch in geändertem Weinstil; früher waren die Weine oft eindimensional sauer und klein – so findet man heutzutage sehr spannende harmonische leicht zu trinkende, herrliche Weine.