

RIED SATZ, PINOT BLANC 2016

Origin:	Austria, Burgenland, Schützen am Gebirge
Quality grade:	Leithaberg DAC
Varietal:	Pinot Blanc
Geographical Orientation:	north west
Soil:	sandy loam little top soil limestone from Leitha large sub soil

Cellar

Fermentation:	spontaneous stainless steel tank
Maturing:	oak barrel 12 month(s)
Time on the Fine Yeast:	12
Bottling:	DIAM

Data

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	13.5 %
Acid:	5.7 g/l
Residual Sugar:	1 g/l
Aging Potential:	2031 years

Awards

Falstaff:	92
A la Carte:	0

Wine Description

Ausdrucksstarker und puristischer Leithaberg Lagenwein aus der Riede Satz. Der Satz schmiegt sich am Fuß der Nordwestseite des Schützner Steins entlang und ist vom Leithakalk geprägt, mit einer sandigen und leicht lehmigen Auflage. Nach spontaner Vergärung im Edelstahltank reift der Wein für zwölf Monate auf eigener Hefe in dezent getoasteten Barriquefässern aus heimischer Produktion. Der Wein besticht durch ein vielschichtiges Bukett nach Grapefruit, zarter Kräuterwürze und floralen Noten. Saftig und mit straffer Struktur betritt er den Gaumen, feine Steinobstfrucht, balancierte Säure, sehr präzise bis ins kraftvolle Finish, wo er mit salzigen Noten und Mandelaroma im Nachhall sehr lange haften bleibt. Der Wein zeigt bereits viel, gleichzeitig merkt man ihm an, welches Entwicklungspotenzial noch in ihm schlummert.

