

## 2011 Riesling Auslese

Kategorie: fruchtige Rieslinge aus der Steillage

Ap. Nr. 3 560 031 09 12

Bestellnr. 9-12



**Weinberg:** Premiumlagen der Th. Ritsch

**Weinbau:** 1m Zeilenabstand teils ‚Krönchenerziehung‘ mit sehr niedrigem Fruchtansatz. Daher resultiert eine Optimale Traubenversorgung und –ausreifung. Vorlese der Premiumbereiche in der Th. Ritsch.

**Boden:** teils karger Schiefer, teils verhältnismässig tiefgründiger, intensiver Schiefer. Eine gewisse Tiefe sorgt für eine ausgewogene Wasserversorgung.

**Ertrag:** ca. 15hl/ha

**Ernte:** Mitte Oktober 2011

**Trauben:** Vorlese gesunder, rosinenartiger Trauben. Mostgewicht ca. 125°Oe, reinster Rosinengeschmack

**Pressung:** 48h gekühlte Maischestandzeit, pneumatisches Pressen

**Ausbau:** Spontanvergärung, Hefelager bis Dezember 2011, Danach Einlagerung ins Barrique-Fass

**Analyse:** 9 % alc / 115 g/l Rz/ 9,5g/l Säure

### **Beschreibung:**

Ein kleines Zeitfenster zum Oktoberbeginn ermöglichte die Selektion eingetrockneter Trauben und somit die Ernte der begehrten natürlich konzentrierten Rieslinge. Die rosinenartigen Beeren sind auch im fertigen Wein deutlich riechbar. Neben diesen findet sich ein kompletter Korb sich ständig abwechselnder Fruchtaromen aller Art. Im Geschmack wird die Süße durch Mineralien und Weinsäure abgepuffert. Viel Körper und Dichte.

