



RENSKI RIZLING

2018

Vol. Alkohol:	13,0 %
Säure:	5,92 g/l
Restzucker:	3,2 g/l
PH-Wert:	3,29
Trinkreife:	2019 bis 2030
Alter der Reben:	45 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	15.10.2018
Abfülldatum:	30.7.2019
Flaschengrößen:	0,75 l



Auftakt von Tropenfrüchten und rauchiger Würze. Honigmelone und Kumquat. Geradlinig und gemein saftig am Gaumen. Die feine Säure sorgt für Leichtigkeit und Trinkfluss. Pfirsichfrucht und leichte Extrakt-süße. Getragen durch einen salzig-kreidigen Körper. Im Nachhall lang und vibrierend. Reifepotential!

Thomas Schabl, Diplom Sommelier

Besonderheiten des Ausbaus

Die angedrückten Trauben verbleiben ohne entrappt zu werden, also inklusive Stiele, für 18 Stunden auf der Maische und extrahieren ausgeprägte Gerbstoffe. Nach der Pressung vergärt der Saft in gebrauchten Holzfässern (300l) spontan, wo er für ca. 1 Jahr reift. Selbst den biologischen Säureabbau, der beim Ausbau eines Rieslings äußerst ungewöhnlich ist, heißen wir willkommen.



mittelgroße Blätter mit derber Oberfläche und behaarter Unterseite, kleine dichtbeerige und geschulterte Trauben



Leithakalk und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



450 bis 500 m Seehöhe



nach Süden hin geöffnete Steillage



18 Stunden Maischestandzeit (Ganztrauben), spontane Vergärung, zehn Monate im kleinen gebrauchten Holzfass, ungeschönt und unfiltriert



passt zu Krustentiere, mediterrane Küche, Meeresfisch



RENSKI RIZLING

2017

- Vol. Alkohol: **13,5%**
- Säure: **6,23 g/l**
- Restzucker: **3,1 g/l**
- Trinkreife: **2018 bis 2023**
- Alter der Reben: **45 Jahre**
- Verschlussart: **Kork**
- Lesedatum: **17.10.2017**
- Abfülldatum: **28.8.2018**
- Flaschengrößen: **0,75 l**



In der Nase ein Aromaspiel von Marille und getrockneter Ananas. Mit Luft zusätzlich kandierte Zitrusfrucht und Puderzucker. Am Gaumen glasklar und viel Druck. Südländische Akzente durch gelbes, vollreifes Steinobst mit ätherischen Aromen von Melisse. Eleganter trinkanimierender Abgang. Langes Lagerpotential.

Thomas Schabl, Sommelier

Besonderheiten des Ausbaus

Die angedrückten Trauben verbleiben ohne entrappt zu werden, also inklusive Stiele, für 18 Stunden auf der Maische und extrahieren ausgeprägte Gerbstoffe. Nach der Pressung vergärt der Saft in gebrauchten Holzfässern (300l und 600l) spontan, wo er für zwölf Monate reift. Selbst den biologischen Säureabbau, der beim Ausbau eines Rieslings äußerst ungewöhnlich ist, heißen wir willkommen.



mittelgroße Blätter mit derber Oberfläche und behaarter Unterseite, kleine dichtbeerige und geschulterte Trauben



Leithakalk und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



450 bis 500 m Seehöhe



nach Süden hin geöffnete Steillage



18 Stunden Maischestandzeit (Ganztrauben), spontane Vergärung, sechs Monate im kleinen gebrauchten Holzfass, weitere sechs Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



passt zu Krustentiere, mediterrane Küche, Meeresfisch