



Wein: **Riesling Clos Domaine**
Jahrgang: 2008
Reblage: Johannesberg, Zeiseln - Herrnbaumgarten – Weinviertel
– Österreich
Traubensorte: Riesling
Bewertung: 89 Punkte Falstaff

„Königin der Weißweine“: wie der Name schon vermuten lässt, stammt die Rieslingtraube vom Rhein. Die Sorte wurde aus den Wildreben am Oberrhein ausgelesen. Früheste Nennung für Wurzelreben findet man 1435 in Rüsselheim. Die Namensgebung Riesling dürfte von ihrer Neigung zum Verrieseln stammen. Als spätreife Sorte benötigt sie beste Lagen, ist ansonsten jedoch recht dankbar im Anbau. Ihre Erträge sind gering (Domäne 400 gramm/m²), dankt dies jedoch mit wunderschönen Fruchttönen, an Pfirsich und Aprikosen erinnernd. Riesling hat auf unserem Weingut große Tradition und Bedeutung für die Weinkelterung und Sektherstellung.

Lesetermin: 21.10.2008
Erzeugerabfüllung: 19.02.2009
Füllung total: 10.000/0,75l Flaschen

Oenologischer Kommentar: Die Hand - bzw. Maschinenernte der sehr gesunden Trauben erfolgte bei warmer, trockener Witterung. Die Trauben hatten 19° Klosterneuburg. Abbeeren der Trauben, 3 Stunden Maischestandzeit. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 23 Grad C. Ausbau und Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz: Herrlich glänzendes Goldgelb. In der Nase reife Steinobstanklänge, zart nach Orangenschalen duftend, ein Hauch von Blütenhonig. Am Gaumen exotische Fruchtnote, an reife Pfirsiche und Honigmelonen erinnernd. Vornehmer, edler Riesling mit sehr viel Kraft und Saft.

Alkohol 12,8 % vol., Gesamtsäure 6,8 g/l, Restzucker 5,7 g/l.

Beliebt zu: Warmen Vorspeisen, Fisch, Schnittkäse, Dessert
Trinktemperatur: 10 – 12 Grad C
Trinkreife: 2009 - 2014
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier