

Souvignier gris 2022

selection · Qualitätswein

LIEBLICH · WEISS

Ried Steinhäufel | Leobersdorf

„PIWI-Sorte, sanfte Fruchtwürze & Melonenduft.“

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	24,6 g/l (lieblich)
Säure	6,5 g/l
KMW	21 °KMW
Lese	24.09.2022
Brennwert	343 kJ / 82 kcal / 100 ml
Prüfnummer	N 17108/23

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082711654
0,375 Liter	EAN 9120082711739



AUSZEICHNUNGEN

- ★ Weißwein Guide Austria 2023 90 Pkt.
- ★ 91 Pkt. Organic Wine Award International
- 🏆 Gold NÖ
- 🏆 Gold Thermenregion

WEINBEREITUNG · LINIE SELECTION

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C — kühl genug, um sie vier bis zwölf Stunden stehen zu lassen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheefe, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Etwa die Hälfte reift im Holzfass (500 Liter), die andere Hälfte imahltank. Der Stahlanteil behält die Apfelsäure und damit die Frische; der Holzanteil durchläuft über den Winter den biologischen Säureabbau. Im Sommer werden beide Teile verschnitten — das ergibt die Balance zwischen Apfel- und Milchsäure.

Aus den Fässern kommen diese Weine meist Ende Juli, gefüllt wird Ende August.

