

Leutschacher Welschriesling 2017

STK Ortswein



Rebsorte:	Welschriesling
Jahrgang:	2017
Auszeichnungen:	90 FALSTAFF Punkte
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Gesamtsäure:	4,9g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	5 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	STK Ortswein
Herkunft:	Leutschach a.d.W.
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	Duft nach reifen Äpfeln; zart burgundische Anklänge; feingliedrige Mineralität; elegant am Gaumen
Speisenempfehlung:	Verschiedene Salate, kalte und warme Vorspeisen, steirische Jause, helles Fleisch, v.a. Geflügel (Backhendl, Hühnerleber), Süßwasserfische



Kategorisierung: Unser „Leutschacher Welschriesling“ ist **Botschafter des Terroirs unserer Heimatgemeinde** Leutschach a.d.W. – geprägt ist dies durch den herkunftsorientierten Geschmack und dem damit verbundenen Namen. Die Trauben für unseren Leutschacher Welschriesling stammen von durchschnittlich **50-jährigen Rebstöcken**.

Ortsweine weisen durch ihre Lage, Seehöhe und Bodenbeschaffenheit unterschiedliche Charakteristika auf, welche die Aromatik und Typizität dieser Weine prägen. **Unterschiedliche Orte bedeuten unterschiedliche klimatische und geologische Umstände, was zu unterschiedlichen Weinen führt**, d.h. der Wein gibt über den Ort Aufschluss und somit wird der Name unseres Weinbauortes, „Leutschach“, am Etikett ausgewiesen. Ortsweine dürfen frühestens ab dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf gebracht werden.

Herkunft: Unser Leutschacher Welschriesling stammt aus **unterschiedlichen Weinbergen/-gärten** innerhalb unserer Heimatgemeinde.

Klima: Das Klima in Leutschach mit mäßigen Niederschlägen ist **warm und großteils nebelfrei**. Es wird von den kühlen, abfallenden Winden der westlich gelegenen Koralmpe beeinflusst. Dadurch ergeben sich **kühle Nächte** die zu großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht führen, was fruchtbetonte Weinsorten begünstigt.

Boden: Leutschach liegt aus erdgeschichtlicher Sicht im südweststeirischen Meeresteilbecken. Hier entstanden vor ca. 16 Millionen Jahren teilweise bis zu mehrere 1000 Meter mächtige, marine Ablagerungen. Diese feinen Meeressedimente werden in der Geologie als **„Leutschacher Schlier“** bezeichnet. Es handelt sich um tonig-feinsandige, meist graugrün gefärbte, **kalkhaltige Tonmergel** bis Tonschiefer mit Sandeinlagen. Diese kalkhaltigen Mergelböden werden als „Opok“ bezeichnet.

Die Trauben für unseren Leutschacher Welschriesling stammen von durchschnittlich 50-jährigen Rebstöcken.