



# Südsteiermark<sup>DAC</sup> Welschriesling 2025

## Gebietswein



<b>Rebsorte:</b>	Welschriesling
<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5%vol
<b>Gesamtsäure:</b>	4,9g/l
<b>Restzucker:</b>	1,1g/l
<b>Vinifikation:</b>	von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Trinkreife:</b>	3 Jahre und mehr
<b>Verschlussart:</b>	Drehverschluss
<b>Zertifizierung:</b>	Biologisch, Nachhaltig Austria
<b>Klassifizierung:</b>	Gebietswein / Südsteiermark <sup>DAC</sup>
<b>Herkunft:</b>	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
<b>Anbaugebiet:</b>	Südsteiermark
<b>Weinbeschreibung:</b>	Duft nach weißen Blüten und Wiesenkräutern; delikate Saftigkeit am Gaumen geprägt von frischen Apfelaromen; in jeder Phase einladend; lebendig und animierend
<b>Speisenempfehlung:</b>	kalte Vorspeisen und Gemüse, Blattsalate, steirische Jause, helles Fleisch, v.a. Geflügel (Backhendl, Hühnerleber), Fische (Forelle)



**Kategorisierung:** Unser „Südsteiermark<sup>DAC</sup> Welschriesling“ steht für einen frischen, fruchtbetonten Wein mit **typisch steirischer Herkunft**, dessen Reben in vielzähligen, kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen. Dieser Wein darf frühestens ab dem 1. Dezember des Erntejahres in den Verkauf gebracht werden.

**Herkunft:** Südsteiermark, ausschließlich aus **Leutschach a.d.W. und Gamlitz**.

**Klima:** Ein feucht-warm **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

**Boden:** Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten, die sich über Jahrtausende im meerbedeckten Becken abgesetzt haben, zusammen. In **erster Linie tritt hier Schlier** als bodenbildendes Material auf. Aber auch Sande, Konglomerate und Schotter sind verbreitete Grundlagen der Bodenbildung.