

Trockenbeerenauslese Welschriesling 2013

Prädikatswein



Rebsorte:	Welschriesling
Jahrgang:	2013
Auszeichnungen:	94 FALSTAFF, 16,5 GAULT MILLAU Punkte
Alkoholgehalt:	11,5%vol
Gesamtsäure:	5,9g/l
Restzucker:	184,0g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	12 Monate im Eichenholzfass
Trinkreife:	Potential für gute zwei Jahrzehnte
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	Prädikatswein
Herkunft:	Leutschach a.d.W.
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	komplexe Aromen nach exotischen Früchten; Ananas, Bananen und weißem Pfirsich; im Hintergrund zarte Röstaromen; konzentrierter, komplexer Prädikatswein mit durchdringender Mineralität: perfektes Süße-Säure-Verhältnis
Speisenempfehlung:	Gänseleberterraine, reife Weichkäse (Blauschimmel), gereifter Hartkäse, Nüsse, Süßes mit Vanille, Honig, Apfelstrudel, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Kategorisierung: Ein barocker **Prädikatswein (Süßwein)** mit frischer Säure der Südsteiermark.

Herkunft: Unsere „Trockenbeerenauslese Welschriesling“ stammt aus **unterschiedlichen Weinbergen/-gärten** innerhalb unserer Heimatgemeinde.

Klima: Das Klima in Leutschach mit mäßigen Niederschlägen ist **warm und größtenteils nebelfrei**. Es wird von den kühlen, abfallenden Winden der westlich gelegenen Koralpe 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.