



WEINGUT JOSEF FISCHER

# RIESLING RESERVE 2017

## HERKUNFT:

DIE TRAUBEN FÜR DIESE RESERVE KOMMEN GRÖSSTENTEILS VOM KIRNBERG, VON KARGEN URGESTEINSBÖDEN. DAS DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN BETRÄGT 30 JAHRE. DIE WEINE ZEIGEN SICH STRAFF, SALZIG-MINERALISCH MIT GUTEM ENTWICKLUNGSPOTENTIAL.

DIESER WEIN IST EINE HOMMAGE AN UNSERE ALTEN ETIKETTEN. DAS AQUARELL ZEIGT DIE AUSSICHT VON UNSEREM WEINGUT – DAS WUNDERSCHÖNE PANORAMA VON DÜRNSTEIN.

## LESEZEITPUNKT:

18. & 19. OKTOBER 2017

## VINIFIZIERUNG:

DIE TRAUBEN WERDEN AUSSCHLIESSLICH PER HAND UND BEI KÜHLEN TEMPERATUREN GEERNTET. VOR DER PRESSUNG WERDEN SIE GEQUETSCHT UND NACH EINER KURZEN MAISCHESTANDZEIT SCHONEND ABGEPRESST. DIE GÄRUNG VERLÄUFT SPONTAN IM EDELSTAHLTANK, DIE RUND ZWEI MONATE ANDAUERT. NACH EINER MINIMALEN SCHWEFELGABE AUF DER FEINHEFE UND ANSCHLIESSENDER FILTRATION KOMMT DER WEIN IM HERBST DES FOLGEJAHRES IN DEN VERKAUF.

## QUALITÄTSKATEGORIE:

AUFGRUND DES ETWAS HÖHEREN RESTZUCKERS IST DIESER WEIN HALBTROCKEN UND DAHER AUSSERHALB DER KATEGORIEN DER VINEA WACHAU (STEINFEDER, FEDERSPIEL, SMARAGD) ZU SEHEN. RESERVE STEHT FÜR QUALITÄTSWEINE AUS SPÄTGELESENEN, REIFEN TRAUBEN MIT GUTEM ENTWICKLUNGSPOTENTIAL.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN:

FEINE STEINOBSTNOTEN, REIFER WEINGARTENPFIRSICH, MARILLE, SALZIG-RAUCHIG, STRAFF, ENGMASCHIG UND EINE ZARTE FRUCHTSÜSSE, PERFEKT BALANCIERT DURCH DIE ANIMIERENDE SÄURE, LANGANHALTEND.

ALKOHOL: 13,5 % VOL. | SÄURE: 7,9 G/L | RESTZUCKER: 11,4 G/L

