

Datenblatt →

Crusta 2017



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN Ried Schüttenberg

Mit 284 Meter ist der Schüttenberg die höchste Erhebung im Arbesthaler Hügelland.

Seine Hänge laufen Richtung Süden und Westen. Die sehr warmen, südlich ausgerichteten Weinberge sind naturgemäß mit Rotweinsorten bepflanzt. Der westliche Teil aber, der vom Wald umrandet wird, zeigt ideale Bedingungen für Weißwein. Der Boden hat etwas mehr Kalkauflage und die Morgen- und Abendtemperaturen sind wesentlich kühler als im übrigen Bereich der Lage

SORTEN 70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc

JAHRGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen

BESCHREIBUNG sattes Gelb, sehr komplexer Duft, viel Mineralik, aber auch viel Erdigkeit - Ein Wein für Fortgeschrittene. Mit seinem komplexen Duft und der zarten Reduktion überrascht er die Nase. Auch am Gaumen sehr fordernd mit vibrierender Säure und salzigem Gerbstoff. Straff und lang.

> **ERnte** händische Selektion Anfang Oktober

> **GÄRUNG** die Weißweinträuben werden nach den Entrappen ohne Schwefel mit der Schale spontanvergoren und für ca. 6 Monate auf der Maische belassen.

> **AUSBAU** Danach wird der frei abfließende Wein (ohne Pressen und mit minimalem Schwefel) für weitere 12 Monate zur Reifung geführt. Die Abfüllung erfolgt unfiltriert.

> **ALKOHOL** 13,2 % Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

> **RESTZUCKER** 0,9 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Dieser Wein steigt dort an, wo konventionelle Weißweine aussteigen. Fisch und Schalentiere mit intensiven Saucen, kräftige Käse oder auch kurzgebratenes Fleisch und scharfe asiatische Gerichte!

> **SERVIERTEMPERATUR**
10-12°C

> **TRINKREIFE**
2019 - 2027