

LEITNER

BURGENLAND

WEISSER RIESLING TBA 2001

Rebsorte:	100% Weißer Riesling
Lage:	Edelgrund
Boden:	Kies bis Lehmboden
Pflanzjahr:	1994 (7 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 5.11.2001
Weinbereitung:	Vergärung und Lagerung 18 Monate im großen Holzfass
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gesamteindruck:	Goldgelb, Duft nach Pfirsich und Aprikosen, am Gaumen Steinobst und Vanille, frischer, fruchtiger Wein mit schönem Süße-Säurespiel im Abgang.
Speisenempfehlung:	Zu Desserts wie Mousse (Zitrone-Joghurt, Topfenmouse), Desserts mit frischen Früchten (Topfen-Erdbeerknödel) etc.
Presse:	15. 1. 2004 Beverage Testing Institut Chikago 92 Punkte

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 5336/03
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese
Alkohol:	11,7 % vol
Säure:	8,4 g/l
Restzucker:	168,6 g/l
Mostgewicht:	33 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	63,7 g/l
Relative Dichte:	1,0736

