

SCHALLER

VOM SEE

CUVÉE ROT

2013



REBSORTEN

Rebsorten 65 % Zweigelt, 35 % Sankt Laurent

RIEDE

Hallebühl (Frauenkirchen), Fürstliches Prädium (Gols), Großfeld (Podersdorf) – alle Rieden befinden sich am Neusiedlersee, Burgenland

ANALYTISCHE DATEN

11,5 % vol.
Säure: 5,6 g / l
Restzucker: 1 g / l

REIFEPOTENTIAL

Bis 2017

WEINGARTEN

Die Reben sind zwischen 13 und 25 Jahren alt und wachsen auf Schotter- und tiefgründigen Sandböden.

LESE

Die Trauben wurden am 11. und 15. September 2013 geerntet.

VINIFIKATION

Nach einer kurzen kühlen Maischestandzeit wurde eine kleine Menge kaltmazerierter Ganztrauben beigemischt. Die Vergärung erfolgte gekühlt imahltank, anschließende Malolaktik. Sowohl Zweigelt als auch St. Laurent wurden vier Monate getrennt imahltank auf der Feinhefe gelagert und im Februar 2014 miteinander verschnitten. Die Flaschenfüllung erfolgte im März 2014.

WEINBESCHREIBUNG

Leichtigkeit und Seriosität gleichermaßen in einen Wein zu bringen, gelingt selten. Der Neusiedlersee macht's möglich: Schaller vom See Cuvée rot hat viel Struktur und ist dabei fruchtig, leicht und erfrischend zugleich. Der Wein ist sehr bekömmlich und trinkanimierend.

EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR

Am besten leicht gekühlt zwischen 13-15 °C

EMPFOHLENES GLAS

Burgunderglas

SPEISEBEGLEITUNG

Mangalitzschwein mit Honigzwiebeln und Erdäpfelpürree oder den schmackhaften Sommerklassiker ZucchiniParadeiser-Quiche mit Mozzarella überbacken

Weingut
Gerhard & Brigitte Schaller
Frauenkirchnerstraße 20
A-7141 Podersdorf am See
Burgenland, Österreich

Tel.: +43(O) 2177 2248
Mobil: +43(O) 650 2177 224
wein@schallervomsee.at
www.schallervomsee.at