

# SCHALLER

## VOM SEE

# CUVÉE ROT

## 2015



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: 5,7 g / l Restzucker: 1,1 g / l
REIFEPOTENTIAL	Bis 2019
WEINGARTEN	Die Reben sind zwischen 15 und 27 Jahren alt und wachsen auf Schotter- und tiefgründigen Sandböden.
LESE	Die Trauben wurden am 17. und 22. September 2015 geerntet.
VINIFIKATION	Nach einer kurzen kühlen Maischestandzeit wurde eine kleine Menge kaltmazerierter Ganztrauben beigemischt. Die Vergärung erfolgte gekühlt im Stahltank, anschließende Malolaktik. Sowohl Zweigelt als auch St. Laurent wurden vier Monate getrennt im Stahltank auf der Feinhefe gelagert und im Jänner 2015 miteinander verschnitten. Die Flaschenfüllung erfolgte im Februar 2015.
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 Erdäpfelpüree 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