

# SCHALLER

## VOM SEE

# CUVÉE ROT

2012



### 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 g / l

### REIFEPOTENTIAL

Bis 2015

### WEINGARTEN

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

### LESE

Die Trauben wurden am 28. August und 11. September 2012 vollkommen gesund unter optimalen Lesebedingungen 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 Februar 2013 miteinander verschnitten. Die Flaschenfüllung erfolgte im März 2013.

### 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

Mangalitzaschwein 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(0) 2177 2248  
Mobil: +43(0) 650 2177 224  
wein@schallervomsee.at  
www.schallervomsee.at