

SCHALLER

VOM SEE

CUVÉE WEISS

2014



REBSORTEN	55 % Welschriesling, 38 % Grüner Veltliner, 7 % Gelber Muskateller
RIEDE	Mühlsatz in Podersdorf am Neusiedlersee, Burgenland
ANALYTISCHE DATEN	11 % vol. Säure: 6,3 g / l Restzucker: 1,8 g / l
REIFEPOTENTIAL	Bis 2018
WEINGARTEN	Die Reben sind zwischen 8 und 41 Jahren alt und wachsen auf tiefgründigen Sandböden mit lehmigem Unterboden..
LESE	Die Trauben wurden am 28. August, 10. und 17. September 2014 geerntet.
VINIFIKATION	Nach einer kurzen, gekühlten Maischestandzeit wurden die Trauben schonend gepresst. Die Weine wurden jeweils sortengetrennt vier Monate lang auf der Feinhefe gelagert und im Jänner 2014 miteinander verschnitten.
WEINBESCHREIBUNG	Leichtigkeit und Seriosität gleichermaßen in einen Wein zu bringen, gelingt selten. Der Neusiedlersee macht's möglich: Schaller vom See Cuvée weiss ist fruchtbetont, leicht und saftig, elegant, mit feiner, animierender Säure. Sehr erfrischend.
EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR	Am besten bei 8 – 10 °C servieren
SPEISEBEGLEITUNG	Leichter Schaffrischkäse mit Schnittlauch und eingelegten Paradeisern oder wer es lieber exotisch mag, mildes Hühnercurry mit Zitronengras, Ananas und Kokosmilch

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