

JATSCHKA

RIVANER

Unser Vorbote des neuen Jahrgangs. Ein angenehmer Begleiter durch den Sommer.

- Kostnotiz:** Helles, jugendliches Gelb, leicht feinfruchtige Nase mit ansprechenden Steinobstnuancen, angenehmes Säurespiel mit dezenter Süße, am Gaumen frisch, einen Hauch muskierte Noten, spritzig im Abgang.
- Speisenbegleiter:** Sommerwein
- Trinktemperatur:** 8 - 10 C°
- Potential:** 1-2 Jahre
- Herkunft:** Stetten ~ Weinviertel ~ Niederösterreich ~ Österreich

Unser Rivaner wächst in den verschiedensten Lagen in Stetten. Das unterschiedliche Alter der Reben und deren Standorte, verschaffen dem Ergebnis einzigartige Merkmale.

- Handarbeit:** In den Gärten, mit viel Handarbeit und Geschick begleiten wir unsere Rebstöcke durch das Jahr. Vom Winterschnitt über die Laubarbeit bis hin zur Ernte, stehen wir an ihrer Seite. Wichtig für uns sind auch eine Vielfalt an Begrünungspflanzen (Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.
- Lesezeitpunkt:** 10. September 2019
- Vinifikation:** Im Weingarten selektionieren wir, mit einem eingespielten Team, die besten Trauben. Zuhause im Weingut werden sie mit Hilfe modernster Technik gerebelt und ohne Maischestandzeit sanft abgepresst, durch natürliche Sedimentation geklärt und im Edelstahltank kontrolliert vergoren. Danach folgt eine kurze Lagerung auf der Feinhefe bis der Wein schließlich in Flaschen abgefüllt wird.
- Analyse:** Alkohol 11,5 % vol.
Restzucker 4,5 g/l
Säure 5,3 g/l