

# RIED SCHARZER NEUBURGER & WEISSBURGUNDER 2022

*Tinhof*

WEIN VOM LEITHABERG



<b>Origin:</b>	Austria, Burgenland
<b>Quality grade:</b>	Leithaberg DAC
<b>Site:</b>	Müllendorf Ried Scharzer
<b>Normal Classification:</b>	Riedenwein
<b>Site Type:</b>	hilly land
<b>Varietal:</b>	Neuburger   30 - 50 years Weißburgunder   30 - 50 years
<b>Geographical Orientation:</b>	south west
<b>Sea Level:</b>	180 - 200 m
<b>Soil:</b>	calcareous coarse surface brown earth

## Vineyard Site:

Die neben einem Kreide-Steinbruch gelegene Riede ist nach Süd-Westen ausgerichtet und wird dadurch durch die untergehende Abendsonne maßgeblich beeinflusst. Unterhalb einer dünnen Braunerde Auflage kommt der pure Leithakalk zum Vorschein, der so einzigartig für diese spezielle Riede ist. Darin wurzeln die Reben schon seit Jahrzehnten und der umgebende Föhren- und Eichenwald sorgt in der Nacht für Abkühlung an diesem besonderen Ort.

## Cellar

<b>Harvest:</b>	handpicked   September 5
<b>Fermentation:</b>	spontaneous
<b>Maturing:</b>	big oak barrel   600 L   used barrel   12 month(s)
<b>Bottling:</b>	natural cork 709 x 0.75 l 19 x 1.5 l 6 x 3 l

## Data

<b>Wine Type:</b>	still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	12.5 %
<b>Residual Sugar:</b>	1.7 g/l
<b>Acid:</b>	6.1 g/l
<b>Certificates:</b>	bio-organic, AT-BIO-402
<b>Drinking Temperature:</b>	9 - 11 °C
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2024 - 2042

## Wine Description

Die Reben wachsen neben einem Kreidesteinbruch auf weißem Leithakalk und präsentieren damit ihre unverwechselbare Herkunft.

## Food Pairing

kräftige Speisen mit Geflügel und Fisch, auch mit pikanten Saucen, Hartkäse