



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



RIESLING SELECTION 2025

Der vielseitige Klassiker, passt perfekt zu Wiener
Schnitzel



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Riesling

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb, komplexes Bouquet nach Kräutern und gelben Früchten, am Gaumen facetten- und finessenreich, attraktive Würze und gebündelte Frucht, schön balanciert, fruchtsüßer Abgang.

TERROIR/HERKUNFT

Kalkreiche Schwarzerde, teilweise mit hohem Steinanteil, auf der Ostseite und Westseite (hier mit Schiefer-Einfluss) des Neusiedlersees.

ANBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 6 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und frühe Laubarbeiten garantieren vitale Reben. Moderate Entblätterung ist entscheidend die Trauben bis zum Herbst gesund zu halten.

VINIFIZIERUNG

Sanftes Pressen der ganzen Trauben, temperaturkontrollierte Fermentation und Reifung im Stahltank.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der vielseitige Klassiker passt sowohl zu kalten Platten und traditionellen Gerichten wie Wiener Schnitzel als auch zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten sowie vegetarischer Küche.



ALKOHOL:

12,0%

FLASCHENGRÖSSEN:

0,750l

SÄURE:

5,9 g/l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

RESTZUCKER:

3,5 g/l

VEGETARISCH:

Yes

TRINKTEMPERATUR:

8-12° C

VEGAN:

Yes