

# JATSCHKA

---

## NEUBERG RIESLING



Die Biene summt durch den Weinberg und bestäubt die Reben.

Unser Riesling hat gerne das Extreme, den steinigen Boden, die „stürmische“ Brise, genau das spornt ihn an!

- Kostnotiz:** Grünlich funkelndes Gelb, ausgeprägt mineralische Aromenoten, umspielt von duftigen Marillen-Steinobstnuancen, knackiger vollmundig am Gaumen mit belebendem Säurespiel und erstaunlichem Abgang
- Speisenbegleiter:** Fisch & asiatische Küche
- Trinktemperatur:** 8 - 10 C°
- Potential:** 2-3 Jahre
- Herkunft:** Stetten ~ Weinviertel ~ Niederösterreich ~ Österreich

---

Unser Riesling liegt in der Riede NEUBERG, hinter einem kleinen Presshaus. Hier in diesem Weingarten regieren das karge Leben und der Wind. Im Untergrund befindet sich der sandig Fels, der an vielen Stellen an die Oberfläche bricht. Die idealen Bedingungen um dem Riesling zu hoher Reife und Mineralik zu verhelfen.

---

- 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 Begrünpflanzen (Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.
- Lesezeitpunkt:** 10. Oktober 2019
- Vinifikation:** Im Weingarten selektionieren wir, mit einem eingespielten Team, die besten Trauben. Zuhause im Weingut werden sie mit Hilfe modernster Technik gerebelt und nach 6 Stunden 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 13,0% vol.  
Restzucker 6,2 g/l  
Säure 6,7 g/l

WEINGUT JATSCHKA  
Hauptstraße 47 - 2100 Stetten - Österreich

WWW.JATSCHKA.COM