



Weingut Hugl-Wimmer KG
Auf der Schanz 28, A-2170 Poysdorf
Tel. +43 2552 20369, Fax DW 1
office@huglwimmer.at
www.huglwimmer.at

Riesling Ried Steinberg

Zarter Duft nach Steinobst, saftige Frucht, lebendige Säure, animierende Würze am Gaumen.

Jahrgang 2024 | 12,5 % vol | 6,3 g/l Restzucker | 6,0 g/l Säure | vegan
Brennwert: 73 kcal/100 ml | 207 kJ/100 ml

Anbaugebiet

Poysdorf liegt im Weinviertel ca. 60 km nördlich von Wien an der tschechischen Grenze. Das Weinviertel ist Österreichs größte Weinbauregion mit ca. 14.000 ha Rebfläche.

Boden

Das Weinviertel ist bekannt für seine sanft hügelige Landschaft. Vor allem sandige Lössböden bieten die perfekte Grundlage für fruchtbare Weißweine. Der Löss ist sehr tiefgründig und kann sowohl Wasser, als auch Nährstoffe gut speichern.

Vinifizierung

Die Ernte erfolgt je nach Vegetation ca. Mitte Oktober. Die Trauben werden schonend gepresst und im Edelstahltank gekühlt bei ca. 18°C vergoren. Lagerung auf der Feinhefe ca. 4 Monate. Im Verkauf erhältlich ab ca. Mitte Mai des neuen Jahres.

Nachhaltigkeit

Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wird unser Betrieb zum Thema Nachhaltigkeit durchleuchtet. Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie, Mineraldünger und effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen und nachhaltig wirtschaftliches Handeln werden bei der jährlichen Zertifizierung bewertet.

Speiseempfehlung

Passt gut zu Lachs oder Pute, aber auch zu Pasta, optimale Trinktemperatur: 8°C.

Trinkreife

2024 - 2029



NACHHALTIG
AUSTRIA