



Josef und Anna Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
Austria

Rheinriesling 2016



AT BIO 301
AT Landwirtschaft

Beschreibung

Geschmacklich erinnert er an Marillen und Pfirsiche, umspielt von feiner Säure. Seine verspielte Säure und belebende Frucht machen ihn ideal für den Genuss in einer frohen Runde, denn Wein bringt schon seit jeher die Menschen zusammen.

Fakten

Herkunft	Burgenland – Neusiedlersee Hügelland
Bewirtschaftungsweise	Biologische Landwirtschaft
Typ	weiß
Geschmacksrichtung	trocken
Restzuckergehalt	6 g/l
Alkohol	12% Vol.
Lage	Kleinhöflein – Fehlmühlacker
Trinktemperatur	9° - 11°C
Trinkreife	2016 - 2018
Jahrgang	2016
Verschluss	Schraubverschluss

Speisenempfehlung

Lauchsuppe mit gegrillten Neusiedlersee-Krabben, Geräucherter Saibling mit Krenobers, Krautfleisch mit Semmelknödenl, Bohnenstrudel mit Marillen Chutney

Herstellung

Der Rheinriesling wächst am Fehlmühlacker, einer tieferen Lage mit kühleren Mikroklima. Hier entwickelt der Wein vor allem eine klare Säure und einen duftigen Geschmack. Nach der Pressung und Gärung, liegt er 7 Monate auf der Feinhefe im Stahlfass. Das macht ihn haltbarer, charaktvoller und somit wird der Sulfitgehalt auf ein Minimum reduziert.

Im Einklang mit der Natur

Wir vom Biohof Klampfer haben uns als erster Winzerbetrieb in Eisenstadt dazu entschlossen, zertifiziert biologisch zu wirtschaften. Für uns bedeutet diese Wirtschaftsweise einen respektvollen Umgang mit unserer Umwelt. Die Natur wird als ganzheitlicher Kreislauf verstanden. Sie atmet durch und nimmt ihren Lauf.