



<b>Bezeichnung:</b>	<b>Pr1ma Donna</b>
<b>Sorte:</b>	Weißweincuvée aus Gelber Muskateller Muskat Ottonel und Grüner Veltliner
<b>Jahrgang:</b>	2013
<b>Riede:</b>	Wechselbüheln und Holzweg
<b>Bodentyp:</b>	kalkhaltige Braunerde
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	19 Jahre und 5 Jahre
<b>Ertrag:</b>	1,5 kg pro Stock
<b>Ernte:</b>	15. September und 5. Oktober 2013
<b>Maischestandzeit:</b>	18 Stunden
<b>Flaschenfüllung:</b>	29. Oktober 2013
<b>Alkohol:</b>	12,5 % vol.
<b>Säure:</b>	7 g/L
<b>Restzucker:</b>	3 g/L
<b>Ausbau:</b>	Gestaffelte Lese von Hand, lange Maischestandzeit, gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung im Tank gelagert;
<b>Beschreibung:</b>	Fruchtig - elegant mit feinen Aromen nach frischem Obstkorb und Holunderblüten
<b>Speiseempfehlung:</b>	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen.
<b>Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:</b>	Dieser Primeurwein (der Erste eines Jahrganges) stammt von Weißweinträuben ab, die man im althergebrachten Winzerjargon allesamt als „Schmeckate“ bezeichnen würde. Die Primadonna, die Erste des Jahrganges, verführerische Vielschichtigkeit der Aromen und raffiniertes Finish. Der Wein soll aber keine Klischees bedienen, sondern einfach nur der Vorbote des neuen Jahrgangs sein, der unkompliziert den Sinnen des Kosters / der Kosterin schmeichelt.
<b>Verschluss Sache:</b>	Dieser Weine wurde mit einem Drehverschluss versehen. Die Vorteile dieser Verschlussart sind: gute Dichtungseigenschaften und keine vorzeitige verschlussbedingte Alterung, kein Korkgeschmack, problemlose Wiederverschließbarkeit.