

Bezeichnung:	Pr1ma Donna
Sorte:	Weißweincuvée aus Gelber Muskateller Muskat Ottonel und Grüner Veltliner
Jahrgang:	2014
Riede:	Wechselbüheln und Holzweg
Bodentyp:	kalkhaltige Braunerde
Alter der Rebstöcke:	20 Jahre und 6 Jahre
Ertrag:	1,5 kg pro Stock
Ernte:	6.,7. und 10. September 2014
Maischestandzeit:	18 Stunden
Flaschenfüllung:	22. Oktober 2014
Alkohol:	10,7 % vol.
Säure:	7,3 g/L
Restzucker:	6,8 g/L
Ausbau:	Gestaffelte Lese von Hand, lange Maischestandzeit, gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung im Tank gelagert;
Beschreibung:	Fruchtig - elegant mit feinen Aromen nach frischem Obstkorb und Holunderblüten
Speiseempfehlung:	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.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:	Dieser Primeurwein (der Erste eines Jahrganges) stammt von Weißweintrauben 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.
Verschluss Sache:	Dieser Weine wurde mit einem Drehverschluss versehen. Die Vorteile dieser Verschlussart sind: gute Dichtungseigenschaften und keine vorzeitige verschlussbedingte Alterung, kein Korkgeschmack problemlose Wiederverschließbarkeit.

