

Rielinger

Kontur (Kerner Maischevergoren)

2021



Auf dem Etikett ist das Wetterdiagramm des Jahrganges zu sehen, da das Wetter eines Jahres einen erheblichen Einfluss auf den späteren Wein hat.

Reben und Trauben:

Die Kernertraube wurde 1928 in Weinsberg aus Vernatsch und Riesling gekreuzt und wurde nach dem Dichter Justinus Kerner benannt. Sie gedeiht sehr gut auf den steilen Hängen auf der Südseite des Ritten. Die kleinen goldgelben Trauben reifen ca. 2 Wochen später als die der Müller-Thurgau-Reben und können daher die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht in der Reifezeit sehr gut ausnutzen.

Terroir und Herkunft:

Der Rielinger hat ca. 1 ha mit Kerner auf 720-800 müdM. bepflanzt. Auf dem steilen Südhang am Fuße des Ritten mit tiefgründigen Moränenböden, die aus sandigem Lehm und dem Mutterboden aus der Bozner Porphyrlatte bestehen, gedeihen fruchtig-mineralische Weine. Diese Eigenschaft ist typisch für das untere Eissacktal.

Vinifizierung und Philosophie:

Der Name Kontur bedeutet für unseren Kerner "neue Haut". Mit diesem Wein, der zu 100% aus Kerner-Trauben besteht, wollen wir ein Zeichen setzen. Natürlich ist unser Kontur spontanvergoren und hat eine malolaktische Gärung gemacht. Die zweiwöchige Mazeration auf der Maische verleiht dem Wein seine dunkelgelbe Farbe und seinen Charakter. Dann Reifung für zwei Jahre in großen Eichenfässern. Diesem Wein wurde kein Schwefeldioxid zugesetzt.

Weinbeschreibung:

Unser Wein ist ein perfekter Speisebegleiter mit seiner ausgeprägten Gerbigkeit bei gleichzeitiger eleganter, fruchtiger Frische. Er eignet sich besonders zu kräftigen Fleischgerichten und asiatischen Speisen.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 12°C.

Techn. Daten:

Alkohol	13,5 % vol.	SO ² tot.	14 mg/l
Säure	4,5 g/l	Abfüllung	Nov. 2022
Restzucker	0,6 g/l		