



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT

Sommerpalais

KLASSIFIKATION	RK Kollektion
PRÄDIKAT	QbA
GESCHMACK	feinherb
JAHRGANG	2019
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	11,0 % Vol
RESTSÜßE	11,6 g/l
SÄUREGEHALT	6,9 g/l

PROFIL

Direkt und klar zeigt sich unser erster Wein aus dem Jahrgang 2019. Geschmacklich finden sich Apfel und Birne wieder, der Duft erinnert an exotische Früchte wie Ananas und Grapefruit und eine Nuance von frischer Minze. Ein easy-drinking-Riesling der unkompliziert Spaß bereitet!

PASST ZU...

einer leichten Küche, wie Bulgursalat mit Minzjoghurt, gebratenen Meeresfrüchten mit knackigem Salat, Geflügel-Cocktail oder auch Ofengemüse mit mediterranen Kräutern.

JAHRGANG

Die trockenen Böden wurden über den Winter nur mäßig mit Wasser versorgt. Mitte April, der 2 °C wärmer war als das langjährige Mittel, fingen bereits die Knospen an zu schwellen. Am Osterwochenende waren innerhalb weniger Tage die Triebe in all unseren Lagen gewachsen.

Am 5. & 6. Mai senkte sich das Quecksilber in den Minusbereich und viele der jungen Triebe wurden durch den Frost zerstört, was unseren Ertrag bereits jetzt um ca. 25% reduzierte.

Frühjahr und Sommer waren sehr sonnig, auch die Blüte verlief in allen drei Flusstälern zügig von Mitte bis Ende Juni. Zwei Hitzewellen mit Rekordtemperaturen im Juli und August von 41,6°C, bzw. 35°C, verursachten weitere Ernteeinbußen.

Nach dem Sommer waren die Beerenhäute fest und unflexibel. Durch den Regen zum Erntebeginn platzten die Träubchen auf; die Weinernte 2019 stand damit unter dem Motto „Selektion“. Die Lese begann am 23.9. und endete am 17.10.2019 mit einem Ertrag von 35 hl/ha. Die Mostgewichte lagen in der Regel zwischen 90° und 110°Oe.