

DRINKS.

Weinlaubenhof Kracher Burgenland Welschriesling 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408411
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Burgenland
Abfüller	Weinlaubenhof Kracher GmbH, Apetlonerstraße 37, 7142 Illmitz, Österreich
Marke	Kracher
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit Zitrusfrüchten, Honigmelone, Holunderblüte, frischem Kernobst und tropischen Anklängen, dazu eine lebendige Säure.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Welschriesling
Etikette	verspielt
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad



Jahrgang

2019

Passend zu

Fisch & Meeresfrüchte,
Geflügel, Schwein

Beschreibung

Seit 2007 leitet Gerhard Kracher den familieneigenen Weinlaubenhof, den sein Grossvater aufgebaut und sein Vater berühmt gemacht hat. Dabei übernahm er schon einige Jahre zuvor Schritt für Schritt die Verantwortung über das Weingut im Seewinkel, dessen Reben von dem feucht-warmen, pannonischen Klima im Osten Österreichs beeinflusst werden. Auch der naheliegende Neusiedler See schafft besondere mikroklimatische Bedingungen, die sich auf die Qualität der Trauben auswirken. Besondere Aufmerksamkeit hat die Familie Kracher schon immer den Süssweinen geschenkt, es gibt aber auch einige andere Weine im Angebot. Der Welschriesling ist ein reinsortiger Weisswein, der auf klassische Art im Stahltank ausgebaut wird. Welschriesling-Reben sind vor allem in Kroatien, Ungarn und Österreich verbreitet, werden aber auch in China angebaut. Sowohl die Abstammung als auch die Herkunft der Rebsorte liegen im Dunkeln - eine Verwandtheit mit dem in Deutschland so populären Riesling besteht zumindest nicht. Im warm-trockenen, kontinentalen Klima von Mittel- und Südosteuropa liefert der Welschriesling regelmässig hohe Erträge. Die Trauben werden zu trockenen Stillweinen, Süssweinen oder auch Schaumweinen ausgebaut. Der Weisswein von Kracher kann begleitend zu Meeresfrüchten, Hühnerbrust oder Wiener Schnitzel gereicht werden.