



MANDELBAUM

Um unsere Idee vom traditionell-innovativem Weinmachen und unsere Verbundenheit zur Freistadt Rust und der Region zum Ausdruck zu bringen, keltern wir einen pannonischen Weißwein mit dem Namen MANDELBAUM. Der MANDELBAUM kann als kräftiger, pannonischer Weißwein beschrieben werden. Sein Charakter entsteht durch die Verwendung von hochreifem Traubenmaterial, das im Zuge des Ausbaues in kleinen Holzfässern raffiniert und hintergründig das Holz in seinem Gesamtbild integriert.

MANDELBAUM 2013

Sorten: Chardonnay, Weißburgunder
Beschreibung: hefig, feingliedrig, feine Akaziennote, starker Körper aus reifen Früchten, Kräuter
Serviertemperatur: Um 12°C
Essen: Wokgerichte, asiatisch und deftige pannonische Küche (Bohnensterz, Paprikahendl), Gänseleber, Innereien
Ernte: Ende September
Verarbeitung: Vergärung Malolaktik im kleinen Holzfass, 5 Monate
Analyse: Alkohol: 14,4Vol%, Restzucker: 3,2g/l, Säure: 4,7‰
Abfüllung: 5.3.2014

MANDELBAUM 2012

Sorten: Chardonnay, Weißburgunder
Beschreibung: Nuancen von Akazie, reife Birnen, ausgewogene Struktur, vollmundiger Speisebegleiter!
Serviertemperatur: Um 12°C
Essen: Wokgerichte, asiatisch und deftige pannonische Küche (Bohnensterz, Paprikahendl), Gänseleber, Innereien
Ernte: 17.9.2012
Verarbeitung: Vergärung Malolaktik im kleinen Holzfass, 5 Monate
Analyse: Alkohol: 14,5Vol%, Restzucker: 2,5g/l, Säure: 4,4‰
Abfüllung: 6.3.2012

MANDELBAUM 2011

Sorten: Chardonnay, Weißburgunder
Beschreibung: Zarter Thymian, hefige Note, Fruchtkorb aus Litschi und Apfel, mineralisch; idealer Speisebegleiter
Serviertemperatur: Um 12°C
Essen: Wokgerichte, asiatisch und deftige pannonische Küche (Bohnensterz, Paprikahendl), Gänseleber, Innereien
Verarbeitung: Vergärung Malolaktik im kleinen Holzfass, 5 Monate
Analyse: Alkohol: 14,6Vol%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 4,4‰
Abfüllung: 29.2.2012
Referenzen: wein.pur Weine bis €10 Österreich: 89 Punkte, Bester Weisswein-Cuvée Österreichs



MANDELBAUM 2010

Sorten: Chardonnay, Weißburgunder
Beschreibung: hefige, feine Struktur, reifer Apfel, Flieder; idealer Speisebegleiter
Serviertemperatur: Um 12°C
Essen: Wokgerichte, asiatisch und deftige pannonische Küche (Bohnensterz, Paprikahendl), Gänseleber, Innereien
Ernte: 4. Oktober 2010
Verarbeitung: Vergärung Malolaktik im kleinen Holzfass, 5 Monate
Analyse: Alkohol: 13,2 Vol%, Restzucker: 9,0g/l, Säure: 4,5%
Abfüllung: 3. März 2010

MANDELBAUM 2009

Sorten: Chardonnay, Weißburgunder
Beschreibung: Hefige Note, frische Birnen, volle Frucht und feine Struktur, idealer Speisebegleiter
Serviertemperatur: Um 12°C
Essen: Wokgerichte, asiatisch und deftige pannonische Küche (Bohnensterz, Paprikahendl), Gänseleber, Innereien
Ernte: 24./26. September 2009
Verarbeitung: Vergärung Malolaktik im kleinen Holzfass, 5 Monate
Analyse: Alkohol: 13,8 Vol%, Restzucker: 11,1g/l, Säure: 5,3%
Abfüllung: 4. März 2010

MANDELBAUM 2008

Sorten: Chardonnay, Weißburgunder
Beschreibung: Nuancen von Akazie, reife Birnen, exotische Fruchtkombinationen, ausgewogen stark
Serviertemperatur: Um 12°C
Essen: Wokgerichte, asiatisch und deftige pannonische Küche (Bohnensterz, Paprikahendl)
Ernte: 22. September 2008
Verarbeitung: Vergärung Malolaktik im kleinen Holzfass, 5 Monate
Analyse: Alkohol: 13,8 Vol%, Restzucker: 2,7g/l, Säure: 5,3%
Abfüllung: 4. März 2009
Referenzen: Burgenländische Landesprämierung: Goldmedaille

MANDELBAUM 2007

Sorten: Chardonnay, Weißburgunder
Beschreibung: Charakterstarker Cuvée, Williamsbirne, Akazienblüten und reife Agrumen, fette Nussaromen, zupackend, helle Tönung; cremig, zeigt schon viel Druck und Schmelz, hinter der Frucht Mandelmilch und Bergkräuter, fest und auch recht voluminös, harmonischer Nachhall
Serviertemperatur: Um 12°C
Essen: Deftige pannonische Küche (Bohnensterz, Paprikahendl)
Ernte: 10. September 2007
Verarbeitung: Vergärung Malolaktik im kleinen Holzfass, 5 Monate
Analyse: Alkohol: 14,4 Vol%, Restzucker: 3,2g/l, Säure: 4,7%
Abfüllung: 4. März 2008



MANDELBAUM 2006

Sorte:	Chardonnay/Weissburgunder
Beschreibung:	Intensiver Duft nach Birne und Akazienholz, hefig nussig, unterlegt, macht auf; betörende Fruchtigkeit, dahinter Mandelmilch, sehr saftig, bietet viel Trinkfluss
Serviertemperatur:	Um 12°C
Essen:	Deftige, pannonische Küche (Bohnensterz, Paprikahendl)
Ernte:	Anfang Oktober 2006
Verarbeitung:	Vergärung und Malolaktik im kleinen Holzfass, 5 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,8 Vol%, Restzucker: 3,4 g/l, Säure: 6,3 ‰
Abfüllung:	21.März.2007

MANDELBAUM 2003

Sorte:	Chardonnay
Beschreibung:	Kräftiger, gehaltvoller Wein; mineralisch, nussig, fordernd, spritzig und zugleich schmelzige Geschmackskomponente
Serviertemperatur:	Um 12°C
Essen:	Deftige, pannonische Küche (Bohnensterz, Paprikahendl)
Ernte:	Ende September 2003
Verarbeitung:	Vergärung und Malolaktik im kleinen Holzfass, 5 Monate
Analyse:	Alkohol: 14 Vol%, Restzucker: 1,3 g/l, Säure: 5,7 ‰
Abfüllung:	18.Februar.2004

SCHREINER