

Möllendorf »Ried Santen«

Rosi Schuster

Das Weingut Rosi Schuster ist heute vor allem Sohn Hannes Schuster. Der versucht mit allen Mitteln die letzten Bestände alter Reben in seiner Region zu finden, zu bekommen und dann zu rekultivieren. Dazu bietet er z. B. leichter zu bewirtschaftende Rebflächen gegen alte Reben im Tausch an, oder er versucht zu kaufen oder zu pachten.

So auch auf einem Berghügel über Rust hoch über dem Neusiedler See. Dort schlängeln sich lange Zeilen mühsam zu bewirtschaftender alter Reben den Berg hinunter. Sie stehen auf sandigen Ton- und Lehmböden, deren kalkiger Untergrund für Kraft und Struktur im Wein sorgt.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: < 1 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: In Umstellung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.5

0,75l
OBR23908

K&U
www.weinhalle.de