wein.facts

scan for more info

rathay 2015

Infos zur Rebsorte finden
Sie auf der Rückseite...



Stilistik:
Der Rathay präsentiert sich in einem tiefdunklem Rubingranat, mit fast schwarzem Kern. Die Duftwolke erinnert an Dörrobst und zart an Rumtopf. Extraktreich und tanninbetont zeigt er sich am Gaumen und mit feinen Röstaromen im Abgang. Ein Wein mit viel Kraft und Struktur, für Rotweinfreak's genau das Richtige!

Speisen:
Hervorragender Speisenbegleiter für alle kräftigen Fleischgerichte; idealer Schlusstropfen für einen gelungenen Abend!

optimale Trinktemperatur: 18-20°C

Daten:

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	tiefgründiger Lösssand mit Braunerde und Lehmanteil
Lesetermin:	20. September 2015 durch selektive Handlese
Lesegradation:	21° KMW
Vergärung:	24 Tage auf der Maische bei 28-30° C mit anschließendem biologischem Säureabbau im Holz
Ausbau:	über 40 Monate in kleinen französischen Eichenfässern
Alkohol:	15,1% vol.
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	2,1 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:
AWC-Vienna: Goldmedaillengewinner mit 93 Punkten
Gold beim PIWI Weinpreis mit 95 Punkten
Falstaff prämiert mit 92 Punkten
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade

MAUSER

Weingut Mauser Hauptstr. 41 A-2120 Obersdorf +43 (0) 2245 3406 www.mauser.at

Rathay ist eine neue österreichische Rotweinsorte.

Sie zählt zu den sogenannten PIWI-Sorten (= pilzwiderstandsfähigen Rebsorten) und wurde erst im Jahr 2000 erstmals ausgepflanzt. Daher steckt ihr Bekanntheitsgrad noch in den Kinderschuhen.

Der Name erinnert an den aus Ungarn stammenden Emmerich Ráthay (1845–1900), der in den Jahren 1893 bis 1900 Direktor des oenologisch-pomologischen Instituts der Weinbauschule Klosterneuburg war.

Abstammung:
Kreuzung aus Blauburger × (Seyve Villard 18-402 × Blaufränkisch)

Besonderheiten:
Die Sorte ist ausgesprochen frosthart und sehr unempfindlich gegen Pilzkrankheiten.