



NEU LAND weiss

Idee

Mit der Linie NEU LAND weiss und rot führen wir 2 weitere Weine in unserem beliebten, reichhaltigen und abwechslungsreichen Wein-Sortiment. Lanciert im Jahre 2025, kommt der NEU LAND weiss und der NEU LAND rot erstmals in den Verkauf.

NEU LAND steht für: NEUES schaffen, NEUES kreieren, Innovationsgeist pur. Pionierarbeit in Anbau und Kelterung neuer und bekannter Rebsorten ergänzen das Schaffen: NEU LAND.

Wir haben viele Ideen und neue Inputs. Diese Weine sind in jedem Jahrgang einzigartiganders, aus anderen Sorten und unterschiedlichen Vinifikationen. Es öffnet uns Raum, um NEUES zu versuchen, auszuprobieren und auszutesten, ohne unser bewährtes und sehr beliebtes Grundsortiment verändern zu müssen. Neue Rebsorten in Kelterung und Anbau kennenzulernen, immer unter Wahrung der Qualität unserer sehr beliebten Weine in Charakter und Stilistik. Einfach – ehrlich – NEU!

Ausbau NEU LAND weiss

Kerner JG 2023 - 440er Holzfässli

Knapp 2 Jahre auf der Vollhefe im kleinen Holzfässli aus dem Jahre 1975 und im Sommer 2024 relativ unbewusst, den Säureabbau durchlaufen. 1973 war die Erstpflanzung Kerner auf unserem Betrieb. Diese 50 Jahre Erfahrung wollen wir mit einem ganz speziellem Kerner feiern. So konnten wir im ertragsreichen Jahrgang 2023 440 Liter separat ausbauen und dem Wein einfach seine nötige Zeit und Ruhe geben. Nun, nach 22 Monaten, kommt der Wein in neue Flaschen, mit neuem Erscheinungsbild.

Lager und Ausschank

- Lagerpotenzial und Genussreife 1-5 Jahre
- Ideale Bedingungen von konstant 8 bis 12 °C erhalten die jugendliche Frische des Weines.

Bei welcher Gelegenheit?

Immer bei Lust auf NEUES. Wir freuen uns auf Eure Feedbacks.

Wein



Klares, mittleres Strohgelb



Citrus-Mandarine, Vanilleblüten, Caramel-Zucker, feiner Hauch reifer Pfirsich und Birne



Exzellente Balance durch feiner Säurefaden und seidige Struktur, mineralisch anmutendes – langes Finale. Noten von Feuerstein, reife gelbe Früchte und Buttermilch, zart-burgundische Holzaromen.

13.5 % vol. Alk.

Enthält Sulfite

Vegan

AOC St. Gallen

Roman Rutishauser

Weingut am Steinig Tisch Dorfstrasse 17 9425 Thal SG +41 071 888 17 33 info@rutishauser-weingut.ch www.rutishauser-weingut.ch