

## RIESLING 2016

13 Vol% Alkohol,  
3,7 g/l Restzucker  
6,3 ‰ Säure

### Sorte:

Riesling eine internationale Rebsorte, die in Österreich aufgrund des Bodens und des Mikroklimas eine eigene Stilistik erfährt.

### Herkunft und Boden:

Klimaeinflüsse, die Donaunähe und der rote Schotterboden mit geringer Lössauflage unserer Rieslinganlage prägen die Struktur dieses Weines.

### Ernte:

Mitte Oktober 2016

### Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 90° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgte mittels Ganztraubenpressung um die frische, fruchtige Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgte im Stahltank.

### Beschreibung:

Offener Duft nach reifen Marillen und Pfirsichen;  
Gelbfruchtiger, extraktsüßer Körper wird durch mineralischen Kern und spannungsvoller Säure abgefedert.  
Facettenreich mit saftigem Nachhall

Speisetipp: Fisch mit cremigen Saucen,  
geräucherter Lachs  
ideal zu Tafelspitz mit Apfelkren

Optimale Trinktemperatur: 10° C