

RIESLING 2018

12,5 Vol% Alkohol,
3,7 g/l Restzucker
6,0 ‰ 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 September 2018

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