

RIESLING RIED GMÖRKSTEIG 2021

RESERVE

13 Vol% Alkohol,
3,8 g/l Restzucker
6,1 %o Säure



Sorte:

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

Herkunft und Boden:

Ein Verwitterungsboden mit teilweiser geringer Lössauflage prägt diesen Weingarten. Die gespeicherte Wärme des Tages wird vom Gestein in der Nacht an die Rebstöcke abgegeben, wodurch es zur mineralischen Note in diesem Wein kommt.

Ernte:

Mitte Oktober 2021

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 100° Oechsle geerntet. Um der Komplexität und Struktur des Weines entgegen zu kommen, erfolgt die Kelterung nach einer Maischestandzeit von ca. 10 Stunden. Die Lagerung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung im September verleiht dem Wein eine großartige Balance sowie Länge und Struktur.

Beschreibung:

Aromen von kandierten Pfirsichen und Marillen dominieren im Geruch, tolle Komplexität am Gaumen, Ananas, Zitrus und Passionsfrucht im Nachgeschmack; saftiges, animierendes Säurespiel und salzige Mineralität des Lössterroirs im Abgang

Speisetipp: Geflügel mit cremigen Saucen,
Fisch in allen Variationen
Asiatische Küche

Optimale Trinktemperatur: 10° C