

RIESLING VOM GESTEIN 2019

RESERVE

13,5 Vol% Alkohol,
3,9 g/l Restzucker
5,9 ‰ 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 2019

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. 8 Stunden. Die Lagerung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung im September verleiht dem Wein eine großartige Balance sowie Länge und Struktur.

Beschreibung:

roter Pfirsich, minzige Anklänge und rauchig-mineralischer Hintergrund, kraftvoller Körperbau, dennoch elegant und sehr fruchtig, Säurespiel wird perfekt von einem Hauch Süße ausbalanciert typische, rassige Säure, nachhaltig

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

Optimale Trinktemperatur: 10° C