

Riesling Traisental DAC

2016

Kostnotiz &

Trinkempfehlung:

Klare Pfirsichfrucht mit guter Würze. Feinwürzig, geschmeidig und lang ausklingend. Ideal bei 9 – 11° C. Passt sehr gut zu Fischgerichten. Weiters gut geeignet für Schweinefleisch sowie zu Nudelgerichten.

Lage &

Vinifikation:

Südostseitige Lage; steiniger Konglomeratboden mit optimalen Voraussetzungen für physiologisch ausgereifte Rieslingtrauben. Händisch geerntet, gerebelt, Maischestandzeit 4 Stunden, danach abgepresst, Gärung im Stahltank bei 20° Celsius.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

12,5 %vol, trocken

