

## Riesling Spiegeln 2015 Traisental DAC Reserve

### Kostnotiz &

Trinkempfehlung: Kräuterig-würzige Nase. Balsamische Würze, Weihrauch, saftige Zitrusfrucht, Blutorange, Staubzucker. Schöne Tiefe und Länge, große Substanz. Ideal bei 11 – 13° C, nicht zu kalt trinken. Hervorragender Speisebegleiter z.B. zu gegrilltem Fisch, Huhn, Wiener Schnitzel und hellem Fleisch.

### Lage &

Vinifikation: Die Lage Spiegeln begeistert mit eigenständigen und besonders ausdrucksstarken Weinen. Der Konglomeratboden bietet die ideale Voraussetzung für besonders reife Trauben. Händisch geerntet, gerebelt, Maischestandzeit 12 Stunden, danach abgepresst, Gärung imahltank bei 20° Celsius, danach Lagerung auf der Feinhefe in großen Holzfässern.

Herkunft: Traisental/Österreich

Analyse: 13,0 %vol, trocken

