





Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich Gebiet (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2019 Rebsorte: Riesling Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2027

Bodentyp: Tiefgründiger Sand-Rohgesteinsboden marinen Ursprungs mit hohem Kalkanteil. **Vinifizierung/Ausbau:** 12-stündige Maischestandzeit, Vergärung in großen, traditionellen Holzfässern mit weinbergseigenen Hefen (Spontanvergärung), anschließend mehrmonatige

Lagerung auf der Feinhefe im Holzfass.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein Geschmack: aromatisch

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g Süße: Trocken Restzucker: 6 g

Bewertung: Falstaff: 90

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Kalb: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 13.30

Verkostnotiz

Strohgelb, in der Nase Marille und Pfirsich, mit einer kühlen, mineralischen Note, am Gaumen feinfruchtige Säure, variationsreiches Aromenspiel.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519