





Hersteller: Weingut Rabl, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2023 Rebsorte: Riesling Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Urgestein

Vinifizierung/Ausbau: Ernte Ende September, Anfang Oktober. Vorlese der Kamptaler Terrassenanlagen und jungen Weingärten. 4 Stunden Maischestandzeit. Gärung bei 19°C. 4

Monate Feinhefelager. **Kategorie:** Weißwein

Qualitätsstufe: DAC Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Rassig

Säure: 6,8 g Süße: Trocken Restzucker: 4 g

Bewertung: A la Carte: 92

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gebacken

Kalb: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 9.00

## Verkostnotiz

Strahlendes Gelbgrün, in der Nase einladende Rieslingfrucht nach Ananas, Pfirsich und Marillen, ergänzt von mineralischen Anklängen, am Gaumen saftig, feine Fruchtsüße, Anklänge von Ananas. Gut integrierte frische Säure.

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