



Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2021 Rebsorte: Riesling Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Perm, Sandstein, vulkanische Elemente

Vinifizierung/Ausbau: Vergärung und Reifung im Manhartsberger Eichenfass (25 hl)

Kategorie: Weißwein Qualitätsstufe: DAC Geschmack: vielschichtig Säuregeschmack: Frisch

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken Käse: Hart / Schnittkäse Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork



HEILIGENSTEIN 114

Verkostnotiz

In der Nase hauchfeines Bukett mit Anklängen von Zitronenmelisse, Limette und dahinter auch schon Weingartenpfirsich, subtil und nahezu filigran, überraschend zartgliedrig und kristallklar, am Gaumen freigebiger und dichter als in der Nase angedeutet, weißer Pfirsich und Chartreuse im Überfluss, gebündelt und finessenreich, definiert sich gleichsam über die hohe Eleganz, extraktsüß, rassig und anhaltend, alle Anzeichen lassen einen großen Heiligensteiner erwarten.

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