

RIED STEINBÜHEL KREMSTAL DAC RIESLING JAHRGANG 2017



Bereits im Jahre 1322 wurde die Lage Steinbühel erstmals urkundlich erwähnt. Schon der Name der Riede lässt auf den Boden und das Gelände schließen: Urgestein prägt diese Riede. Und „Bühel“ wie „Bichl“ ein alter Name für Hügel, verweist auf die einzigartige Lage. Das sind ideale Voraussetzungen, hier fühlt sich der Riesling besonders wohl. Es entstehen komplexe Weine mit reifer, animierender Säure, welche Mineralität und Terroir widerspiegeln.

Alter der Rebstöcke: 5 - 70 Jahre

Boden: Urgestein prägt diese Riede

Ernte: Mitte Oktober

Gärung: Im Stahltank vergoren bei 18 – 20° C

Alkohol: 13,0% vol

Restzucker: 3,3 g/l

Säure: 6,6‰

Trinkreife: 2018 bis 2035

Speisempfehlung: Ideal als Ausklang eines schönen Abends oder als Begleiter zu Muscheln und Austern. Perfekt zu allen Fischgerichten. Passt auch gut in die exotische Küche.

Optimale Serviertemperatur: 10 - 12°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720
Mobil - Karl: 0676-3446814 | Mobil - Elisabeth: 0676-6052711 | Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at

