

RIESLING RIED STEINHAGEN KREMSTAL DAC JAHRGANG 2018



Die Reben liefern einen ganz besonderen Riesling. Er spiegelt das einzigartige Terroir mit spannender Mineralität wider. Im Duft sowie am Gaumen entfaltet sich dieser Riesling mit präziser Frucht nach Steinobst und Zitrus. Umhüllt mit einer mineralischen Struktur. Erfrischende, knackige Säure.
Ein idealer Sommerwein zum Genießen auf der Terrasse.

Alter der Rebstöcke: 18 – 25 Jahre

Boden: sandiger, steiniger Boden

Ernte: Ende September

Gärung: Im Stahltank vergoren bei 18 – 20° C

Alkohol: 13,0% vol

Restzucker: 3,5g/l

Säure: 5,2‰

Trinkreife: 2019 bis 2025

Speisempfehlung: Der ideale Begleiter für die leichte Küche. Das breite Spektrum reicht von Meerestieren und Fischgerichten über helles Fleisch, Salatvariationen bis zu Frischkäse.

Optimale Serviertemperatur: 10 – 12°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

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

