

DONAURIESLING 2021 | frisch | fruchtig | nobel



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0,75 L
Jahrgang | 2021
Riede/Lage | Girmer Kirchberg
Boden | Braunerde
Alter der Rebstöcke | 6 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 27. September 2021
Flaschenfüllung | 23. August 2022
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | 8 Stunden Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank, Ausbau 8 Monate im 500 L Eichenfass

CHARAKTERISTIK

Vordergründig exotische Früchte und Nelkengewürz bemerkbar. Frisch, fruchtig, feine Säure. Ein nobler Weißwein, der im Geschmack an seine Elternsorte Riesling erinnert.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 6,8

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Brathuhn oder Forelle Müllerin, Fisch – ob pochiert, gegrillt oder als leichte Terrine mit mediterranem Touch, frische Meeresfrüchte oder asiatische Wok Gerichte mit knackigem Gemüse
Optimale Serviertemperatur | 8 – 10°