

DONAURIESLING 2022 | fein | cremig | lang



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0,75 L
Jahrgang | 2022
Riede/Lage | Girmer Kirchberg
Boden | Braunerde
Alter der Rebstöcke | 7 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 23. September 2022
Flaschenfüllung | 25. Mai 2023
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | 8 Stunden Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank, Ausbau 7 Monate im 500 L Eichenfass und Edelstahltank

CHARAKTERISTIK

Klare Rieslingaromatik mit feiner Cremigkeit, schöner langer Zug mit Pikanz hintennach, leicht rauchig. (Alexander Lupersböck, Mai 2023)

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 7,3 g/l

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°