

## 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 Edeltank, Ausbau 7 Monate im 500 L Eichenfass und Edeltank

### CHARAKTERISTIK

Leicht rauchig-speckiger, dazu etwas vegetabil bis kräuteriger und angedeutet kohlig Duft mit Zitrus- und Kernobstnoten. Geschliffene, noch leicht gedeckte, dennoch recht fest gewirkte, helle Frucht mit zartem süßlichem Schmelz, lebendige, fast präsen Säure, hat etwas Griff, gute Nachhaltigkeit, helle Holztöne im Hintergrund, kreative Mineralik, angedeutet rote Beeren und feines Wurzelgemüse, sehr guter, noch ein wenig trocknender Abgang mit Biss. (wein.plus Feber 2024)

### ANALYSEWERTE

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

### EMPFEHLUNGEN

**Speisempfehlung** | 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°