

DONAURIESLING 2023 | frisch | Kräuterwürze | lang



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0,75 L
Jahrgang | 2023
Riede/Lage | Girmer Kirchberg
Boden | Braunerde
Alter der Rebstöcke | 8 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 19. September 2023
Flaschenfüllung | 22. Juni 2024
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | 8 Stunden Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung im Edeltank, Ausbau im Edeltank

CHARAKTERISTIK

Frische fröhliche Frucht nach Pfirsich und Kräutern, dazu leicht salzig. Weiches Mundgefühl, lang, schön zu Meeresfrüchten oder kräftig bis schärfer gewürzten Gerichten (Alexander Lupersböck, Mai 2024)

ANALYSEWERTE

Alkohol | 12 vol. %
Restzucker | 1 g/l
Säure | 6,2 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°