

RIESLING RIED GMÖRKSTEIG 2020

RESERVE

13,5 Vol% Alkohol,
3,7 g/l Restzucker
6,1 ‰ Säure



Sorte:

Riesling eine internationale Rebsorte, die in Österreich aufgrund des Bodens und des Mikroklimas eine eigene Stilistik erfährt.

Herkunft und Boden:

Ein Verwitterungsboden mit teilweiser geringer Lössauflage prägt diesen Weingarten. Die gespeicherte Wärme des Tages wird vom Gestein in der Nacht an die Rebstöcke abgegeben, wodurch es zur mineralischen Note in diesem Wein kommt.

Ernte:

Mitte Oktober 2020

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 100° Oechsle geerntet. Um der Komplexität und Struktur des Weines entgegen zu kommen, erfolgt die Kelterung nach einer Maischestandzeit von ca. 10 Stunden. Die Lagerung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung im September verleiht dem Wein eine großartige Balance sowie Länge und Struktur.

Beschreibung:

Diskrete aber hochedle Frucht nach Weingartenpfirsich, Mirabelle und gelbem Steinobst, tolle Komplexität am Gaumen, straffe Struktur, zart nach Ananas, Zitrus und Passionsfrucht im Nachgeschmack. Saftiges, animierendes Säurespiel und salzige Mineralität des Lössterroirs im Abgang, roter Pfirsich mit rauchig-mineralischem Hintergrund,

Speisetipp: Geflügel mit cremigen Saucen,
Fisch in allen Variationen
Asiatische Küche

Optimale Trinktemperatur: 10° C