



# Riesling | Ried Sonnleithen Traisental DAC

**Jahrgang: 2022**

**Alkohol:** 13,0%

**Säure:** 6,9g

**Restzucker:** 2,1g

## **Bewertungen:**

**Vinaria:** \*\*\*

**A la Carte:** 92+ Punkte

**Gault Millau:** 16,5 Punkte

## **Verkostungsnotiz:**

Unbeschwerter Auftritt, Minze, Melisse, grüner Pfeffer, Pfirsich von frisch geerntet bis eingekocht,

freundlich elegante Aromatik; CO2 schiebt an, treibt die vielfältige Frucht in langen Wogen über den Gaumen, äußerst appetitliche Länge mit herrlichem Fruchtsüße-Säure-Mineralik-Spiel, Feuerstein, Süßholz.

(Dietmar Bruckner, Vinaria 2023)

**Reifepotential:** 3-4 Jahre

**Serviertemperatur:** 7-8° Celsius

## **Speisenempfehlung:**

Ein idealer Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pastagerichten.

