



Riesling | Sonnleithen Traisental DAC

Jahrgang: 2013

Alkohol: 12,5%

Säure: 6,8g

Restzucker: 3,0g

Bewertungen:

Falstaff Traisental DAC Cup:

2. Platz 91 Pkt.

A La Carte: Grand Cru Sieger 92 Pkt.

Wein pur: 3 Gläser (ausgezeichnet)

ÖGZ Weißweincup: 3 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:

Helles Grüngelb. Ein Hauch von Grapefruitzesten, feine Steinobstklänge, zart nach Blüten, mineralischer Touch, weiße Fruchtanklänge.

Mittlerer Körper, frische zitronige Note, lebendig und mineralisch, trinkanimierender Stil, macht Lust auf ein zweites Glas, verfügt über Entwicklungspotential.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 9-11° Celsius

Speisenempfehlung:

Ein idealer Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pastagerichten.

