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.