Riesling | Ried Sonnleithen Traisental DAC

Jahrgang: 2023

Alkohol: 13,0%
Säure: 7,1g
Restzucker: 5,1g

Bewertungen:
Falstaff: 92 Punkte
A la Carte: 92+ Punkte
Gault Millau: 15 Punkte

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zart nach Mandarinenzesten, weißer Pfirsich, mineralische Nuancen, einladendes Bukett mit floralen Touch. Straff, mineralisch-salzig, engmaschig, frisch strukturiert, weiße Tropenfrucht im Abgang, wirkt erstaunlich leichtfüßig und zugänglich.
(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 6-8° Celsius

Speisenempfehlung:
Ein idealer Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pastagerichten.