Riesling | Sonnleithen Traisental DAC

Jahrgang: 2015

Alkohol: 13,0%
Säure: 6,1g
Restzucker: 1,8g

Bewertungen:

Falstaff: 91 Pkt.
2. Platz Traisental DAC Cup
Vinaria: **
A la Carte: 91 Pkt.
Gault Millau: 16,5 Pkt.
wein pur: sehr gut

Verkostungsnotiz:
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit etwas Blütenhonig unterlegte Pfirsichnote, ein Hauch von gelbem Apfel und Maracuja, zarte Orangenzesten. Gute Komplexität, saftig, elegant, komplexe Säurestruktur, Weingartenpfirsich im Abgang, etwas salzig, gute Spannung im Nachhall.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 9-11° Celsius

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