Riesling | Ried Sonnleithen Traisental DAC

Jahrgang: 2017



Alkohol: 12,5%
Säure: 6,0g
Restzucker: 3,6g

Bewertungen:

Falstaff: 88 Pkt.
Vinaria:*** von 5 Sternen
A la Carte: 92 Pkt.
Gault Millau: Pkt.
wein pur: 3 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:
Grapefruits, Kriecherln, grüne Marillen; rassiger Säurefond, wirkt feingliedrig, verspielt, offeriert aber auch viel Frucht und Mineralität;
könnte sich zum Riesling- Klassiker entwickeln.
(Bernulf Bruckner, Vinaria)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 7-10° Celsius

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