



REITHMAIER



RIED GEBLING RIESLING 2023

13,5 % Vol. Alkohol | trocken | 7 g/l Säure



Kremstal - Riedenwein

Boden: verwittertes kalkhaltiges Konglomerat der Ur- Traisen
Alter der Reben: 25 Jahre
Ertrag: 35 hl/ha

VINIFIKATION: selektive Handlese am 17. Oktober, 8h Maischestandzeit und langsamer Pressung um viele Aromen aus der Beerenschale zu extrahieren, Gärung bei 20 °C im Edelstahltank, langer Ausbau auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Ende Mai 2024

KOSTNOTIZEN:

feinziselierte Fruchtmix von Nektarine bis Orangenschalen und rotem Pfirsich, von Beginn an schimmert eine feine mineralische Ader durch, lebhaftes Säurespiel das elegant von feinem Fruchtschmelz abgedefert wird

SPEISEEMPFEHLUNG:

Süßwasserfische und Flusskrebse, Scampi & Co, Schweins- oder Kalbskotelett mit Eierschwammerl, asiatische Küche, ...

Serviertemperatur: 8-9 °C

Trinkreife: 2024-2035

Flaschengröße: 750ml

EAN - Code: 9120009399309

