



REITHMAIER



RIED GEBLING RIESLING 2022

13,0 % Vol. Alkohol | trocken | 7,5 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 13. Oktober, 6h 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 Anfang Mai 2023

KOSTNOTIZEN:

feinzelierete 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: 2023-2033

Flaschengröße: 750ml

EAN - Code: 9120009399309

