

## 2019 Riesling trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Riesling
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper und Schilfsandstein
Vinifikation	Selektive Handlese, 18 Std. Maischestandzeit, kühle kontrollierte alkoholische Gärung, Feinhefelager bis Mitte März
Beschreibung	<p>Im Glas erscheint dieser Riesling in Strohgelb mit grünlichen Reflexen und zeigt eine mittlere Schlierenbildung.</p> <p>Pfirsich, Ananas, und gelber Apfel verwöhnen die Nase zusammen mit Kräutern und Limette.</p> <p>Im Mund angenehm saftig werden die Fruchtnoten von weißem Pfirsich, Ananas und Limette bestätigt, auch etwas Grapefruit kommt hinzu. Schon auf Gutsweinniveau entsteht hier ein strukturierter Riesling mit gut eingebundener Säure und dezenter Kräuterwürze durch Anklänge von Zitronenmelisse. Im Nachhall herrscht Fruchtigkeit vor.</p> <p>Harmonischer Riesling mit gutem Trinkfluss!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2020</p>
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Speisenempfehlung	Spargelgerichte, gegrilltes Hähnchen, Forelle in Alufolie, Cheddar
Alkohol	12,0 % vol
Restzucker	3,2 g/l
Säure	6,4 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023