

2020 Riesling | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Riesling
Geschmack	halbtrocken
Boden	Schilfsandstein
Vinifikation	Selektive Handlese, 15 Std. Maischestandzeit, Spontangärung, Feinhefelager bis Mitte März
Beschreibung	<p>Optisch zeigt sich ein Strohgelb mit grünlichen Reflexen und mittlerer Schlierenbildung.</p> <p>Im Auftakt offenbaren sich saftige Ananas und Limettenzeste mit dropsigen Anklängen. Nuancen von Tafelkreide kommen hinzu.</p> <p>Sehr saftig im Mund mit einer harmonischen Süße-Säure-Balance. Hier überwiegen die fruchtigen Noten von Ananas, Boskop-Apfel, Zitrus und gelbem Steinobst. Dezent mineralische Töne stehen mit der frischen Säure in einem ausgewogenen Verhältnis.</p> <p>Minzenoten bleiben im Nachhall haften und sorgen für Frische.</p> <p>Ausgewogener Riesling mit schönem Süße-Säure-Spiel!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, April 2021</p>
Serviertemperatur	8 – 10 °C
Speisenempfehlung	Schlachtplatte, Frühlingssalat, asiatische Wok Gerichte mit Hühnchen, Garnelen mit Pasta und Tomaten
Alkohol	11,5 % vol
Restzucker	15,5 g/l
Säure	6,6 g/l
Optimale Trinkreife	2021 - 2024