

Riesling "Ried Vierpatz" 2023

Duft von Holunderbeeren, Marille und Limetten. Feine Mineralität mit eleganter Säure, aromatische Frucht nach Marille und Zitrusfrüchten

Lage: Vierpatz
Böden: warmer, sandiger Boden

Vinifikation:

Maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: 09.2023
Erntegradation: 18° KMW
Alkohol: 12,5 %vol
Säure: 7 g/l
Restzucker: 7,3 g/l
Trinkreife: 2023 - 2025

Beschreibung:

Im Geruch findet man feine, kühle und frische Steinobstnoten wie weißer Weingartenpfirsich. Am Gaumen widerspiegelt sich Weingartenpfirsich, saftig und fruchtsüß nach Marille, animierend mit feiner Säure, ausgesprochen elegant und harmonisch. Jugendliche Rieslinge zeigen charmante Fruchtigkeit, Würze. Somit können sie sich durch entsprechende Reife zu großen und komplexen Weinen entwickeln. Insbesondere das Terroir prägt die Weine mit einer mineralischen Note. Riesling reift als Wein langsam und liefert beste Qualität. Jung und frisch kann er ebenso genossen werden, als auch in gereifterem Stadium. Doch das Reifen des Rieslings verändert den Charakter des Weines und ist nicht jedermanns Geschmack.

Auszeichnung:

Thermenregion Gold

Speisenbegleitung:

Zu leichten Vorspeisen, Backhendl, gekochtem Rindfleisch mit Wokgemüse und Weichkäse

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

Nachhaltige Produktion