

# Riesling Smaragd Ried Kirnberg

Ried/Terroir: Urgesteinsböden, Gföhler Gneis,  
hoher Steinanteil

Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Lesedatum: 7. November 2012

## Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren. Nach langer Hefelagerung kommt der Wein ab 1. Mai in den Verkauf.

## Qualitätskategorie:

Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassisch trockenen Wein aus. Als Federspiel® werden Weine mit einem Mostgewicht ab 17° KMW und einem Alkoholgehalt zwischen 11,5% und 12,5% Vol. bezeichnet. Der Name "Federspiel" stammt von der Falkenjagd (zum Zurückholen des Beizvogels), eine in früheren Zeiten in der Wachau beliebte Form herrschaftlicher Jagd.

## Analysedaten:

Alkohol: 13,3 % vol

Säure: 6,7 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

Trockenextrakt: 22,9 g/l

## Verkostungsnotizen:

Steinobstnuancen, saftig und kompakt, mineralischer Kern, tolles Säurespiel, geschmeidig, elegant, Entwicklungspotenzial

## Speiseempfehlung:

Fisch, grüner Salat, Pizza, Geflügel, Pasta, Rindfleisch, Ziegenkäse

