

Riesling Federspiel Kirnberg

Ried/Terroir: Kirnberg/ Urgestein, Gföhler Gneis

Alter der Rebstöcke: 20 Jahre

Lesedatum: 21. und 22.10. 2013

Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren, nach 4-wöchiger Hefelagerung kommt der Wein im Frühjahr 2014 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: 12,5% vol

Säure: 7,8 g/l

Restzucker: 3,5 g/l

Trockenextrakt: 23,5g/l

Verkostungsnotizen:

Einladende Noten an Pfirsich und Marille, Wiesenkräuter, saftig und kompakt, gelbe Frucht, lebendige Säurestruktur, bleibt gut haften, sehr gutes Entwicklungspotenzial

Speiseempfehlung:

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

