

Riesling Ried Kirnberg 2014

Ried/Terroir: Kirnberg/ Urgestein, Gföhler
Gneis

Alter der Rebstöcke: 20 Jahre

Lesedatum: 15. und 16. Oktober 2014

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.

Analysedaten:

Alkohol: 12,0% vol

Säure: 9,1 g/l

Restzucker: 7,5 g/l

Trockenextrakt: 25,1 g/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

