



Riesling | Ried Sonnleithen Traisental DAC

Jahrgang: 2022

Alkohol: 13,0%

Säure: 6,9g

Restzucker: 2,1g

Bewertungen:

Vinaria: ***

A la Carte: 92+ Punkte

Gault Millau: 16,5 Punkte

Verkostungsnotiz:

Unbeschwerter Auftritt, Minze, Melisse, grüner Pfeffer, Pfirsich von frisch geerntet bis eingekocht,

freundlich elegante Aromatik; CO2 schiebt an, treibt die vielfältige Frucht in langen Wogen über den Gaumen, äußerst appetitliche Länge mit herrlichem Fruchtsüße-Säure-Mineralik-Spiel, Feuerstein, Süßholz.

(Dietmar Bruckner, Vinaria 2023)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 7-8° Celsius

Speisenempfehlung:

Ein idealer Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pastagerichten.

