



Riesling | Ried Sonnleithen Traisental DAC

Jahrgang: 2023

Alkohol: 13,0%

Säure: 7,1g

Restzucker: 5,1g

Bewertungen:

Falstaff: 92 Punkte

A la Carte: 92+ Punkte

Gault Millau: 15 Punkte

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zart nach Mandarinenzesten, weißer Pfirsich, mineralische Nuancen, einladendes Bukett mit floralen Touch. Straff, mineralisch-salzig, engmaschig, frisch strukturiert, weiße Tropenfrucht im Abgang, wirkt erstaunlich leichtfüßig und zugänglich.
(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 6-8° Celsius

Speisenempfehlung:

Ein idealer Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pastagerichten.

