Riesling | Ried Sonnleithen Traisental DAC 2025

Jahrgang: 2025



Alkohol: 12,5%
Säure: 7,5g
Restzucker: 5,6g
Zum Online-Shop

Verkostungsnotiz:
Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine weiße Steinobstnuancen, ein Hauch von Pfirsich und Mango,einladendes Bukett, mit Limettenzesten unterlegt.
Stoffig, frische Tropenfrucht, rassiger Säurebogen, salzig-zitronig im Abgang, bereits gut entwickelt, ein animierender Speisebegleiter.
(Peter Moser, falstaff)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 9-11° Celsius

Speisenempfehlung:
Ein idealer Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pastagerichten.