



Riesling | Ried Sonnleithen Traisental DAC

Jahrgang: 2017

Alkohol: 12,5%

Säure: 6,0g

Restzucker: 3,6g

Bewertungen:

Falstaff: 88 Pkt.

Vinaria:*** von 5 Sternen

A la Carte: 92 Pkt.

Gault Millau: Pkt.

wein pur: 3 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:

Grapefruits, Kriecherln, grüne Marillen; rassiger Säurefond, wirkt feingliedrig, verspielt, offeriert aber auch viel Frucht und Mineralität; könnte sich zum Riesling- Klassiker entwickeln. (Bernulf Bruckner, Vinaria)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 7-10° Celsius

Speisenempfehlung:

Ein idealer Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pastagerichten.

