Riesling Rohrendorf

KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

fruchtig, kräftig, harmonisch
Speisenempfehlung: zu asiatischen Speisen und Fisch
trocken - 13,0 %vol.

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht nach Ananas und Mango, florale Nuancen, ein Hauch von Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen, sehr gut balanciert, zeigt Zug und Länge, Limetten im Abgang, gutes Reifepotenzial.

Rebsorte:	Riesling
Standort/Boden:	Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!
Alkohol:	13,0 %vol.
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	7,6 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2022 – 2030
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2021
Auszeichnungen:	Falstaff - 91-93 Punkte

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

KREMSTAL