

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
Orangenesten. 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 imahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahlhank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2022 – 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2021

Auszeichnungen: Falstaff - 91-93 Punkte

