

Riesling Rohrendorf

KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

*Mittleres Gelbgrün mit Silberreflexen.
Zarte gelbe Tropenfrucht wie Ananas
und Mango, florale Nuancen mit einem
Hauch von Orangenesten. Saftig und
elegant mit feiner Fruchtsüße, kombiniert
mit lebendigem Säurebogen: sehr gut
balanciert, zeigt Zug und Länge, gutes
Reifepotenzial!*

Rebsorte: Riesling

Standort/Boden: Hauptsächlich wurzeln die alten Reben in der Großlage Rohrendorfer Kaiserstiege. Lössböden und Konglomeratgestein speichern die Wärme des Tages und geben diese in der Nacht wieder ab. Diese besonders fruchtbaren, mineralische Flugsandablagerungen speichern Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

Alkohol: 13,0 %vol.

Restzucker: trocken

Ausbau: Vergärung imahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahlhank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2023 – 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2022

