



Riesling Diebstein 2017

Herkunft und Boden

Geschlossene und windgeschützte Lage in Fels am Wagram.
Bodenbeschaffenheit: Löss

Vinifikation


Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach rund 12 Stunden Maischestandzeit wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt und langsam in Edelstahltanks vergoren. Nach Gärungsende wurde abgezogen und unser Diebstein auf der Feinhefe ausgebaut.

Kostnotiz und Speiseempfehlung

Klassische Steinobstaromen wie Pfirsich und Marille im Duft. Am Gaumen saftig, begleitet von frischen Wiesenkräutern.

Eignet sich klassisch zu Fisch wie Forelle, Garnele oder Lachsfilet.

Facts

Rebsorte:	100% Riesling
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 % Vol
Säure	7,9 ‰
Restzucker:	4,2g/l
Trinktemperatur:	10°C
Verfügbar in:	0,75 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton	9120051391405 9120051391412
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

