



Riesling Diebstein 2018

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	13,0 % Vol
Säure	6,8 ‰
Restzucker:	3,0 g/l
Trinktemperatur:	10°C
Verfügbar in:	0,75 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton	9120051391740 9120051391757
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

