



## Riesling Ried Spiegel

<b>Herkunft</b>	Ried Spiegel
<b>Boden</b>	mittlere Humusaufgabe auf kargen Schotter- und Sandablagerungen der Urdonau
<b>Ertrag</b>	6000 kg/ha
<b>Vinifizierung</b>	selektive Handlese am frühen Morgen, danach Ganztraubenpressung der vollreifen Trauben, 12h absetzen lassen, dann Spontangärung und Ausbau auf der Feinhefe bis Februar im großen Akazienfass.
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol
<b>Restzucker</b>	trocken
<b>Charakteristik</b>	im Duft Weingartenpfirsich und Limette, am Gaumen saftig und voll mit knackiger Säure und langem Abgang
<b>Serviertemperatur</b>	10-12 °C
<b>Trinkreife</b>	sofort bis 8 Jahre nach Abfüllung
<b>Speiseempfehlung</b>	perfekt zu vegetarischen Gerichten und deftigen Salaten, oder mit Spargel probieren!