



Riesling Ried Spiegel

Herkunft	Ried Spiegel
Boden	mittlere Humusaufgabe auf kargen Schotter- und Sandablagerungen der Urdonau
Ertrag	6000 kg/ha
Vinifizierung	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.
Alkohol	12,5 %vol
Restzucker	trocken
Charakteristik	im Duft Weingartenpfirsich und Limette, am Gaumen saftig und voll mit knackiger Säure und langem Abgang
Serviertemperatur	10-12 °C
Trinkreife	sofort bis 8 Jahre nach Abfüllung
Speiseempfehlung	perfekt zu vegetarischen Gerichten und deftigen Salaten, oder mit Spargel probieren!