



Riesling

Ried Spiegel

Herkunft

Ried Spiegel

Boden

mittlere Humusauflage 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!