

Riesling

2016

Der Riesling wird vielerorts als die edelste aller Weißweinsorten angesehen. Auch wenn ihm einige andere Sorten qualitativ ebenbürtig sein mögen, zählen Spitzenrieslinge zweifelsfrei zu den besten Weißweinen der Welt. Um den Neusiedlersee ist der Riesling seltener zu finden als andere Reben obwohl er auch hier in der Lage ist herausragende Qualitäten zu erzielen. Bei uns entwickelt der Riesling ein besonders reiches blumiges Bouquet und bietet gerade auch in warmen Jahren immer eine ansprechend entwickelte Säurestruktur.

Kostnotizen:	In der Nase ist der Riesling fruchtbetont mit schöner Pfirsicharomatik und feiner Würze. Auch am Gaumen bietet er ein intensives Geschmackserlebnis. Die feine Säurestruktur harmoniert ideal mit seinem vollmundigen Körper und langem Abgang.	
Speiseempfehlung:	Passt sehr gut zu Gemüsegerichten, Aufläufen, leichten Fleischgerichten sowie zu kaltem Buffet.	
Lagerpotential	Mindestens 4 Jahre.	
Trinktemperatur:	12 ° C	
Alkoholgehalt: 12,5 %vol	Zuckergehalt: 3,5 g/L	Säuregehalt: 6,0 g/L



Grazile Perfektion wie die Libelle

Als unglaublich kunstvolle Flieger kann man die Libellen den ganzen Sommer über bewundern. Sogar zur heißesten Tageszeit sind die Weingärten von ihrem Brummen erfüllt. Man braucht nur ruhig stehen zu bleiben, einen Finger nach oben auszustrecken und ein wenig zu warten. Mit ein wenig Glück wird sich bald eine Libelle darauf niederlassen und lässt sich ganz einfach aus der Nähe betrachten.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

