Riesling Rohrendorf

KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

fruchtig, kräftig, harmonisch
Speisenempfehlung: zu asiatischen Speisen und Fisch
trocken - 12,5 %vol.

Helles Grüngelb mit silberfarbenen Reflexen. Zarte Anklänge von Limettenzesten und weißer Tropenfrucht. Ein Hauch von Ringlotte ist mit einem mineralischen Touch unterlegt. Komplexe, saftig gelbe Fruchtnoten spielen mit feinem Säurebogen. Ein Hauch von Süße im Nachhall macht den Wein zu einem balancierten Speisenwein.



Rebsorte:	Riesling
Standort/Boden:	Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!
Alkohol:	12,5 %vol.
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	5,5 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2025 – 2035
Gebinde:	075l
Jahrgang	2024
Auszeichnungen:	Falstaff - 92 Punkte

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH