

# Riesling Rohrendorf

## KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*fruchtig, kräftig, harmonisch*  
*Speisenempfehlung: zu asiatischen*  
*Speisen und Fisch*  
*trocken - 13,0 %vol.*

*Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte*  
*gelbe Tropenfrucht nach Ananas und*  
*Mango, florale Nuancen, ein Hauch von*  
*Orangenzesten. Saftig, elegant, feine*  
*Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen, sehr*  
*gut balanciert, zeigt Zug und Länge,*  
*Limetten im Abgang, gutes*  
*Reifepotenzial.*

*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:* 13,0 %vol.

*Restzucker:* 6,5 g/l

*Säure:* 7,6 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:* 2022 – 2030

*Gebinde:* 0,75l

*Jahrgang:* 2021

*Auszeichnungen:* Falstaff - 91-93 Punkte

