

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Riesling Ried Steinbühel IÖTW Erste Lage 2022

Rebsorte: Riesling
Bodenart: Urgestein
Lesezeitpunkt: 27. Oktober 2022
Lesegradation: 19,5° KMW
Ausbau: Lese selektiv per Hand, Vergärung im Edeltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand

Trinkpotential: 4 – 10 Jahre

Dezenter weißer Pfirsich, reife Marille, helle Mineralik, balanciert, cremiger Extrakt, kraftvoller Körper, langer Abgang.

Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Fleischspeisen, Geflügel, Käse, Suppen und Dessert.

Rezepttipps: Spaghetti Vongole, Fleischlaberl

Grape: Riesling
Soil Type: Primary Rocks
Harvest Time: 27th October 2022
Sugar Gradation: 19,5° KMW
Maturation: Harvest selective by hand, Fermentation under controlled temperature in a stainless steel tank.

Drinking Potential: 4 – 10 years

Subtle white peach, ripe apricot, bright mineral, balanced, creamy melt extract, strong body, long finish.

Serve chilled (9-10°C), fits nicely with meat, poultry, cheese, soup and dessert.

Recipe tips: Spaghetti Vongole, Austrian Meatballs

Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Säure / Acidity: 7,0 g/l
Restzucker / Sugar: 3,4 g/l

