



GMOA - Riesling 2017

Sorte:	Riesling, Qualitätswein
Ried:	Rosenberg
Lage:	Gmoa
Boden:	Extrem schottriger Boden (Donauschotter)
Ernte:	Von Hand in zwei Durchgängen gelesen, Anfang Oktober
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks
Ausbau:	Bis zum Abfüllen auf der Feinhefe
Analytik:	13,5 vol%alc. 7,1 g/l Säure 4,2 g RZ trocken
Beschreibung:	Reife Weingartenpfirsiche, Limetten, exotische Früchte, feinstrahlig, und dezent zugleich. Schöner Säurebeginn, frisch und lebendig guter Trinkfluss, sortentypisch mit lang anhaltendem Pfirsichnachhall.
Speiseempfehlung:	Alle Speisen mit Fisch, weißes Fleisch und mediterrane Küche Optimale Trinktemperatur 10-12°C