

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 imahltank bei 16°C bis 18°C,
Ausbau klassisch im Stahlhank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2025 – 2035

Gebinde: 075l

Jahrgang 2024

Auszeichnungen: Falstaff - 92 Punkte

