

Weinviertel DAC Ried Rosenberg 2017

Gehaltvoller Veltliner mit pfeffriger Würze, vielschichtig, komplex, mit langem, dichtem Abgang. Angenehmer Trinkfluss mit sanfter Frucht.

Passt ausgezeichnet zu gegrilltem oder gebratenem Fisch (auf der Haut), panierten Gerichten wie Backhendl, Wiener Schnitzel oder zu Kotelett und Gemüsegerichten.

Vinifikation

Vollreife Trauben, 4 Stunden Maischestandzeit, bei 20 °C im Stahltank vergoren, anschließende Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 5,4 g/l

Prüfnummer: LP910/18

