

RIESLING Ried Altenberg 2022

Geprägt von intensivem Marillen- und Pfirsichduft mit mineralischer Pikanz ist dieser Wein ein perfekter Begleiter zu modernen, leichten österreichischen Gerichten

Sorte, Verschnitt	100 % Rheinriesling
Herkunft und Boden	Ried Altenberg, Retz Altstadt Granit Verwitterungsböden, Löss
Alter der Reben	5 - 10 Jahre
Weinbau	frühe Entfernung der Beiaugen bzw. Wasserschosse um eine luftdurchlässige Laubwand zu lukrieren, Ertragsreduzierung im Sommer und moderates Entfernen von Blättern und Geiztrieben um eine bessere Besonnung zu gewährleisten, Anfang September starke Entblätterung zur Schaffung einer luftdurchlässigen Traubenzone
Erntezeit	Anfang Oktober
Gärung	kühles Angären, mit fortlaufenden Gärverlauf steigern der Temperatur
Ausbau	zügiges Entfernen der Vollhefe, lange Verweildauer auf der Feinhefe
Beschreibung:	Intensiver Steinobstduft, reife Zitrusfrüchte, mineralische Pikanz, feine lebendige Säure
Alkohol	12,5 Vol %
Säure	6,5 g/l
Restzucker	6,6 g/l
Prüfnummer	N 24863/23
Optimale Trinkreife	2024 – 2028
Speisen:	vegetarische & asiatische Gerichte, moderne österreichische Küche
Temperatur	wir empfehlen 8 - 10 Grad Celsius für einen optimalen Ausdruck der feinen Fruchtaromen

