



# Riesling | Ried Sonnleithen Traisental DAC

**Jahrgang: 2023**

**Alkohol:** 13,0%

**Säure:** 7,1g

**Restzucker:** 5,1g

**Bewertungen:**

**Falstaff:** 92 Punkte

**A la Carte:**

**Gault Millau:**

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zart nach Mandarinenzesten, weißer Pfirsich, mineralische Nuancen, einladendes Bukett mit floralen Touch. Straff, mineralisch-salzig, engmaschig, frisch strukturiert, weiße Tropenfrucht im Abgang, wirkt erstaunlich leichtfüßig und zugänglich.  
(Peter Moser, Falstaff)

**Reifepotential:** 3-4 Jahre

**Serviertemperatur:** 6-8° Celsius

**Speisenempfehlung:**

Ein idealer Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pastagerichten.

