



Riesling | Ried Sonnleithen Traisental DAC 2025

Jahrgang: 2025

Alkohol: 12,5%

Säure: 7,5g

Restzucker: 5,6g

Verkostungsnotiz:

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig, weiße Fruchtnuancen, ein Hauch von Pfirsich und Zitruszesten. Mittlerer Körper, feine Anklänge von grünem Apfel, finessenreicher Säurebogen, zitroniger Touch, mineralischer Nachhall, sommerlich-trinkfreudiger Stil.

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 9-11° Celsius

Speisenempfehlung:

Ein idealer Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pastagerichten.

