

Riesling Bad Pirawarth

BIO

Jahrgang: 2024

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Riedencuveé

Boden: lehmiger Löss/Sand mit guter Humusauflage

Alkohol: 12,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Februar 2025 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2035



Weinbeschreibung:

Riedencuveé aus den Lagen von Bad Pirawarth! Klarer und saftiger Rieslingduft, anregend delikate Fruchtsüße, elegant und leicht. Trinkfluss! Terrassenwein!

Weingarten:

kurzer Anschnitt, qualitätsfördernde Laubarbeiten nach der Blüte, Entblättern der Traubenzone, zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation:

Ernte von vollreifen Trauben, Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau im Edelstahltank, Klärung im Dezember, Füllung Mitte Februar 2025.

Speiseempfehlung:

Als Aperitif zu empfehlen; passt gut zu hellem Fleisch wie Kalb, zu Nudel- und Fischgerichten wie etwa Zander, sowie zu leichten Topfenaufstrichen und Weißschimmelkäse.

Zum Wohl!

