



ANNO DAZUMAL RIESLING

Jahrgang:	2021
Rebsorte:	Riesling
Herkunft:	Wein aus Österreich
Boden:	Alte Rebstöcke auf Urgesteinsboden
Type:	trocken
Trauben:	100% Riesling Trauben von alten Rebstöcken
Vinifikation:	vergoren und gelagert (auf der Feinhefe) im 500 l Eichenholzfass, Batonnage, 30 Monate Lagerung im Holz, grobe Filtration
Kostnotiz:	Intensives Gelbgrün, goldene Reflexe, einladender Duft nach Pfirsich, ein Hauch von Marille, floraler Touch und von Orangenzesten unterlegt. Feiner Säurebogen, saftig, elegant, engmaschig, mineralisch im Nachhall, vielseitig einsetzbar. Sehr gutes Reifepotenzial und Lagerfähigkeit!
Alkohol:	13,5 % vol.
Restzucker:	3,0 g/l
Säure:	5,0 g/l
Trinktemperatur:	10° C
Lagerfähigkeit:	bis 2030
Flaschengröße:	750 oder 1500 ml
Verschluss:	Naturkork
Verpackung:	6er Karton oder 1er Holzkiste

Sorgsam von Hand geerntete und selektionierte Trauben sind die Basis für diesen in nur besonderen Jahren produzierten Riesling. Im Keller verzichten wir bewusst auf alle Errungenschaften der modernen Kellerwirtschaft und verlassen uns auf die Schwerkraft und vorhandene natürliche Hefeflora, weshalb die Gärung bis zu 10 Wochen dauert. Für die Reife und Entwicklung geben wir dem Wein die Zeit wie Anno Dazumal. Gönnen auch Sie dem Wein Zeit und etwas Luft beim Dekantieren.