



Riesling Kremstal DAC Furth 2018

Partner-Winzer	STIFT GÖTTWEIG
Region	Kremstal/ NÖ
Lage	Löss und Lehm, Urgesteinsverwitterungen
Rebsorte	100 % Rheinriesling
Analysewerte	Säure: 6,3 g/l Alkohol: 12,5 % vol. Restzucker: 2,4 g/l
Beschreibung	Der Riesling-Klassiker zeigt sich elegant, in der Nase nach reifen Weingartenpfirsichen, mineralisch unterlegt, ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen rassig und frisch, zart nach Marille, ausgewogen.
Serviervorschlag	8 °C Wunderbar zu Krustentieren und Muscheln, Fisch, Pasta, Kalb und Reisgerichten. Er passt auch zu der mediterranen Küche, würzig-cremigem Weichkäse
Lagerfähigkeit	2 bis 3 Jahre
Tipp:	Der sinnstiftende Wein für Taufe und Hochzeit!