

Riesling Weinzierlberg DAC 2017

Mit staatlicher Prüfnummer F 147/18 Kremstal DAC

Riede Weinzierlberg

Die Riede Weinzierlberg wurde 1309 erstmalig als „Weinzurlpersch“ genannt. Der Boden ist der Ausläufer des Urgesteinbodens, welcher mit ca. 1,5 m sandigem Lehm überzogen ist. Generell wäre zu sagen, dass der Weinzierlberg strengere und säurebetontere Weine gibt als die Sandgrube.

Unser Riesling wurde mit einer Leseegradation von 18° KMW gelesen. Es wurde nur botrytisfreies und gesundes Traubenmaterial verwendet.

Analysewerte:

13 Vol.% Alk.
4,7 g Restzucker
8,4 % Säure

Degustation:

Etwas schüchterne Nase, legt dann langsam mit Einflüssen von Limetten, Zitronengras und grünen Äpfeln zu. Stahliger, säurebetonter Zuschnitt, etwas für Rieslingpuristen.

Kulinarium:

Dieser Wein eignet sich gut zu kalten Vorspeisen mit Salat. Als hervorragender Speisebegleiter wird dieser Wein zu gegrillten Fischen, Kalbsbraten, Kalbsmedaillons, Ravioli und ähnlichen Gerichten gereicht. Griechische Küche und speziell zu Kalbs- und Lammgerichten.



Wienerstraße 133, 3500 Krems
Tel. +43 (0) 664/88 92 94 93
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at
[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)