



Riesling 2020

Ried Achleiten Himmelreich



Alkohol: 12,5 vol%

Säure: 7,7 g/l

Restzucker: 1,9 g/l

Lesedatum: Sa.25.Oktober 2020

Lesegradation: 18,5° KMW

Serviertemperatur: 8-10°C

Ried: Achleiten, Subriede: Himmelreich

Bodenart: Gneis und Urgesteinsböden

Vinifizierung:

Unsere reifen Trauben wurden Ganztrauben gepresst, mit selektiver Hefe vergoren und mindestens 3 Monate auf der Feinhefe im Stahltank gelagert.

Weinbeschreibung:

Sehr elegant-aromatisch, saftige Steinobstaromen, wie Marille und ein Hauch von Weingartenpfirsich. Rassige Säure und tiefe Mineralität, beeindruckende Struktur und ein salziges Finish. Neben Struktur und Tiefe überzeugt dieser Wein auch mit großem Lagerpotential. In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Riesling von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.

Auszeichnungen:

AWC Silber

