

Donauriesling HOFSTUDIEN

Der Donauriesling ist eine in Klosterneuburg gezüchtete, pilzwiderstandsfähige Sorte. Der sanft in der Korbpresse gewonnene Most vergärt im Holzfass. Überzeugende neue Sorte mit einem schönen Spannungsbogen zwischen gekonntem Holzeinsatz und animierender Lebendigkeit.

| | |
|--------------|--|
| Erzeuger: | Bio-Weingut Geyerhof |
| Anbaugebiet: | Österreich |
| Rebsorte: | Donauriesling |
| Jahrgang: | 2023 |
| Temperatur: | 8-10°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 3-4 Jahre |
| Weinart: | Weißwein |
| Land: | Österreich |
| Qualität: | Wein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Saiblingsfilet, Dorade mit Petersilienkartoffeln |
| Artikel-Nr. | 45033 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | AT-BIO-302 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 0 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,9 |
| Restzucker (g/l) | 2,7 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 50 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 13,7 |
| Weinstil | kräftig |

