



RIESLING

Ried Kirchberg 2017

Riede: Kirchberg

Degustationsnotiz: helle Farbe, dezent in der Nase, ein bisschen Steinobst, auch etwas Exotik erkennbar, im Geschmack wirkt der Wein eher leicht, gut eingebundene Säure, etwas Extraktsüße vorhanden, bringt auch Steinobstnuancen am Gaumen hervor

Analyse:

Alk.: 12,5 vol%

Restzucker: 6,1 g/l

Säure: 6,3 g/l

Winzertipp: Fleisch- oder Fischgerichte

Ried Kirchberg:

Sorten: Riesling, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Lage: klassischer steiler Südhang, eine der besten Rieden

Boden: mittelschwere Braunerde aus kristallin, sehr hoher Kalkanteil und hohe Durchlässigkeit

Charakteristik: optimale Riede für anspruchsvolle Sorten