

## Riesling Privat 2016 Traisental DAC

Sieger des **profil DAC**-Tests

# falstaff



### Kostnotiz & Trinkempfehlung:

Geradlinige Struktur, präzise und kompakt. Hat viel Extrakt, pfeffrige Würze, mineralisches Prickeln, schöne Länge, elegant. Ideal bei 11 – 13° C, nicht zu kalt trinken. Hervorragender Speisebegleiter zu gegrilltem Fisch, Huhn, Wiener Schnitzel und hellem Fleisch.

### Lage & Vinifikation:

Südostseitige Lage; steiniger Konglomeratboden mit optimalen Voraussetzungen für physiologisch ausgereifte Rieslingtrauben. Händisch geerntet, gerebelt, Maischestandzeit 9 Stunden, danach sofort abgepresst, Gärung im Stahltank bei 20° Celsius, danach Lagerung auf der Feinhefe in großen Holzfässern.

### Herkunft:

Traisental/Österreich

### Analyse:

12,5 %vol, trocken

