

WEINVIERTEL DAC RIED RABENSTEIN 2019

Geschmacksprofil

Ein Weinviertel DAC wie er im Bucho steht: pfeffrig, fruchtig, würzig. Feine Mineralik am Gaumen und angenehme Länge im Abgang.

Vinifikation

In den kühlen Morgenstunden gelesen (unter 10 °C), 2 – 3 Stunden Maischestandzeit, danach schonend gepresst und gekühlt bei 18 °C im Stahltank vergoren.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 5,8 g/l

