

WEINVIERTEL ^{DAC} RIED ROSENBERG 2019

Geschmacksprofil

Ein gehaltvoller Weinviertel DAC mit pfeffriger Würze.
Vielschichtig, komplex, mit langem Abgang.
Angenehmer Trinkfluss mit schönem Säurespiel.

Vinifikation

Traubenteilung (halbiert) nach der Blüte, nur vollreife Trauben werden zur Lese verwendet, 4 Stunden Maischestandzeit, bei 20 °C im Stahltank vergoren, anschließende Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 5,4 g/l

