

Selektion

Königsberg 2009



2009 KÖNIGSBERG

Riesling

Österreichischer Qualitätswein, Niederösterreich, Röschitz

trocken, dry

dezentes goldgelb, typisch, schmelziger Riesling; kräftig, reife Steinobstfrucht, überreife Marille, Eleganz und ein Hauch an buntem Blumenstrauß, langer Abgang

discreet golden, typical Riesling, strong, stone fruit ripe fruit, elegance and a touch of colorful flowers, long finish

Vinifikation: 10 Stunden Maischestandzeit, Gärung und Lagerung im Edelstahltank, keine Feinhefelagerung

Vinification: 10 hours of must fermentation, fermentation and storage in stainless steel tank, no storage on yeast

Speiseempfehlung: feine exotische Speisen, Fisch, helles Fleisch

Recommended food: exotic food, fish, poultry

Rebsorte(n) / Grape varietie(s): Riesling

Lage(n) / Grand Cru: Königsberg

Boden / soil: Urgestein (Granit); primary rock (granite)

Ertrag / yield: 3.500 kg/ha

Alkohol / Alcohol: 13,0 % vol.

Restzucker / residual sugar: 6,2 g/l

Säure / acidity: 7,6 g/l

Trinkreife / maturity: 2010 – 2020

Trinktemperatur / temperature: 10°C

EAN Code: 9005634000229

