





Hersteller: Fuhrgassl-Huber, Wien

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Wien Gebiet (Betriebssitz): Wien

Jahrgang: 2022 Rebsorte: Riesling Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Muschelkalk, von den Rieden Burgstall, Obere Schoß, Preussen.

Vinifizierung/Ausbau: 100% Stahltank

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7,7 g Süße: Trocken Restzucker: 1 g

Bewertung:

A la Carte: 92 Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Kalb: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 14.60

Juhrgassl-Huber

## Verkostnotiz

Klares Strohgelb, in der Nase Marillen, Weingartenpfirsiche, Wiesenkräuter, am Gaumen enormer Schmelz, samtige Säure, klassisch mit Marille, Pfirsich, aber auch exotisch mit Banane und leicht grüner Mango, salzige Mineralik.