





Hersteller: Vorspannhof Mayr, Dross

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kremstal

Jahrgang: 2022 Rebsorte: Riesling Alkoholgehalt: 13,5 %

Bodentyp: Urgesteinsverwitterungsboden

Vinifizierung/Ausbau: Ganztraubenpressung mit kurzer Maischestandzeit, Ausbau im

Stahltank, Lagerung auf der Feinhefe im Stahltank.

Kategorie: Weißwein
Qualitätsstufe: DAC
Geschmack: aromatisch
Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,9 g Süße: Trocken Restzucker: 4,7 g

Bewertung: Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken

Käse: Hart / Schnittkäse

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 15.80

M

MAYR

Verkostnotiz

Helles Goldgelb, in der Nase feines Steinobst nach Pfirsich und Marille mit zarter Zitrusnote, betont mineralisch, zeigt den Schieferboden in jeder Phase, am Gaumen sehr klar und strukturiert mit klarem Säurerückgrat.