





Hersteller: Weingut Proidl, Senftenberg

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kremstal

Jahrgang: 2022 Rebsorte: Riesling Alkoholgehalt: 13 % Reife: bis 2028

Bodentyp: Amphibolit, Schiefer, Paragneis **Vinifizierung/Ausbau:** Großes Holzfass

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

Säure: 5,6 g Süße: Trocken Restzucker: 6 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gebacken

Kalb: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 21.80

Verkostnotiz
Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe, in der Nase feine Kräuterwürze, weißer Pfirsich, mineralisch, etwas Limette und noch etwas verhalten am Gaumen, komplex, straff, grüner Apfel, frischer Säurebogen, mineralisch-zitronig im Abgang.