



Art. Nr.: 2722321

Hersteller: Winzerhof Dockner, Höbenbach

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kremstal

Jahrgang: 2021 Rebsorte: Riesling Alkoholgehalt: 13 % Reife: bis 2029

Bodentyp: Kalkhaltiger Löss

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben wurden mit höchster physiologischer Reife Mitte Oktober geerntet. Maischestandzeit von über 24 Stunden, gekühlt (Kaltmazeration), anschließend schonend abgepresst und kontrolliert bei 19°C vergoren. Lagerung auf der Feinhefe bis Ende

Mai, anschließend Flaschenfüllung.

Kategorie: Weißwein
Qualitätsstufe: DAC
Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Rassig

Säure: 7,8 g Süße: Trocken Restzucker: 5,4 g

Bewertung:

A la Carte: 93 Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken Käse: Hart / Schnittkäse Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss





Verkostnotiz

Helles Gelb, in der Nase ausgeprägte Frucht von Limette, Pfire Abgang,nussige Würze und gute Länge, fruchtiges Finish.

., am Gaumen stoffig, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, pikanter