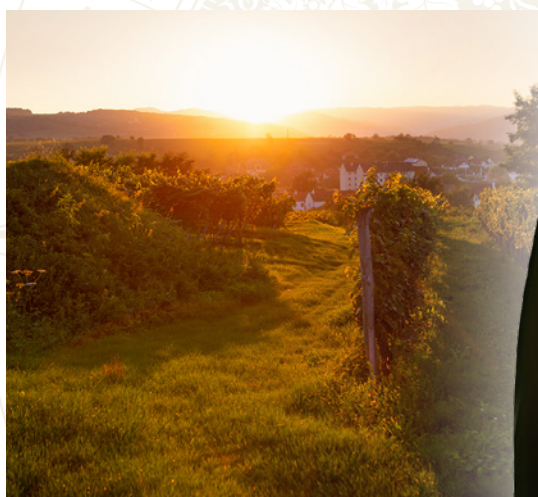


FURTH Riesling

Kremstal ^{DAC}



Handlese

Erste Selektion von Hand aus den Riesling-weingärten in Furth bei Göttweig, am südlichen Donauufer.

Boden

Tertiäres Schotterkonglomerat überlagert teilweise die Granit- und Gneisauläufer der böhmischen Masse.

Ernte und Vinifikation

Anfang Oktober werden die reifen Trauben mit 18,5° KMW von Hand selektioniert und nach vorsichtigem Rebeln und Quetschen schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt und durch Absetzen geklärt. Anschließend temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren und im Februar gefüllt.

Weinbeschreibung

Funkelndes Strohgelb. In der Nase frische Steinobstaromen, etwas Citrus, feine Mineralik. Am Gaumen saftig und frisch mit lebendiger Frucht.

Speisenempfehlung

Fisch gebraten oder pochiert, Krustentiere, Schaf- und Ziegenkäse, Pasta mit Tomaten, asiatische Speisen, Curries, Salate.

Serviertemperatur

10°C

100 % Edelstahl		A: 12,5 %
-----------------	--	-----------

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	74 Kcal / 311 kj
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,1g

Enthält geringfügige Mengen von:
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

Zutaten

Trauben*, Antioxidantien: Kaliumbisulfit
Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung