



Seit



1891

Mantler

Riesling Ried Kirchensteig

Handcrafted

In der Nase frische Fruchtaromatik nach Steinobst, am Gaumen brilliert der Wein durch seine tolle Struktur und Mineralität, begleitet von Zitrusaromen im Nachhall. Die Trauben stammen aus Lagen, deren Böden aus Löss- und Schotter-sedimenten bestehen.

Passt zu: Meeresfrüchten, Fischgerichten & gebratenem und hellem Fleisch

Vinifizierung: Physiologisch sehr reife Riesling-Trauben werden leicht gequetscht und schonend gepresst. Spontan vergoren, langsamer Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank. Der Wein kommt Ende des Frühjahres in die Flasche.

Beschreibung: Nischensorte am Wagram. Unerwartet, aber doch typisch. Geprägt von Steinobstfrucht und Mineralität des Schotterbodens. Ein Wein, der Spaß macht!

Jahrgang	2023	Alkohol	12,5%vol
Sorte	Riesling	Säure	6,5 g/l
Riede	Kirchensteig, Kogel	Restzucker	5,2 g/l
Herkunft	Wagram	Erntezeitpunkt	11. Oktober
Bodenart	Schotter, Konglomerat-schotter	Erhältliche Größen	0,75 l