



## WELSCHRIESLING

Jahrgang: 2023

Vinifikation: Ausbau im Stahltank

Alter der Reben: 5 – 45 Jahre

Alc: 12,0% Vol

Lagerfähigkeit\*: 1 - 3 Jahre

Trinkempfehlung: Rieslingglas

<u>Trinktemperatur</u>: 6 - 8 C°

Verschluss: Schraubverschluss

Weincharakter: grüner Apfel · geschmeidig · mineralische

Anklänge

<u>Die Farbe</u>: helles Strohgelb

In der Nase: feinduftige Nase grüner Apfel Zitrus

Wiesenkräuter

Am Gaumen: samtig und geschmeidig erfrischende Säure grüner Apfel, Lederbirne, Zitrus und im Abgang etwas Litschi Hauch von Kräutern – Rosmarin & Thymian salzig mit

mineralischen Anklängen

Zum Genießen: Pasta mit Bärlauch-Limetten -Pesto und frisch angebratenen Schrimps Eierspeis auf Knusperbauernbrot mit geröstetem Speck, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum für den süßen Gaumen eine deftige Nusstort

WEINBAU WEBER

Winzerstraße 23.7474 Deutsch-Schützen · Mobil: +43 664/7874219

e-mail: mail@weinweber.at, www.weinweber.at

lebendig, authentisch, kraftvoll