

WEINGUT FORSTREITER

Riesling

Schiefer Niederösterreich



Jahrgang: 2022
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Weingut Forstreiter**
Traubensorten: Riesling
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Auschenktemperatur: 8-10°

Restzuckergehalt: 4.1 g/l
Säuregehalt: 6.9 g/l

Attraktives Bukett mit Aromen von Marillen, Orangen Zesten und weissen Steinobstnuancen, dazu florale Anklänge und ein Hauch von Blütenhonig. Am Gaumen saftig-elegant, mit facettenreicher Säurestruktur und harmonischer Frucht Süsse. Gute Länge, leichtfüssig und zart salzig-mineralisch im Nachhall.

Empfehlung

Toller Riesling zum Apéro und auch zu verschiedene Vorspeisen, etwa Ceviche vom Zander, Erbsen Suppe mit Limetten-Minz Öl oder Gemüse im Tempura-Teig mit Kräuter-Sauerrahm Dip. Auch wunderbar zu leicht würziger Asia Küche.

Produzent

Rechts der Donau, in Hollenburg, einem Stadtteil von Krems, wurde schon 400 n.Chr. Weinbau betrieben. Und auch die Familie Meinhard Forstreiter ist bereits seit 1868 dort ansässig. Doch altertümlich sind ihre Weine nicht: neueste Kellertechnik erbringen aus den Säften, die von den Hollenburger Konglomeratböden mit Lössauflage geprägt sind, blitzsaubere, fruchtige, stets zugängliche und würzig-pfeffrige Bergweine. Wie sich das für Österreich gehört, vor allem sortentypische Grüne Veltliner (70%). Flaggschiff ist der Tabor, ein landesweit geachteter Grüner Veltliner, der auch von über 100-jährigen wurzelechten Reben stammt.