



riesling

gmirk
2018

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Restzucker: 4,3 g/l
Säure: 5,9 g/l

Weinbeschreibung:

Elegantes, noch jugendliches Strohgelb mit zartem Grünschimmer;
in der Nase zunächst schüchtern, dann kommen immer intensiver Steinobstelemente auf, Weingartenpfirsich und reife Marillen in würzigem Kleid mit zarter Kräuterunterma-
lung;
feine Extrakt- und Fruchtsüße sowie dezente Restsüße schaffen am Gaumen eine beschwingte Pikanz, die Sortentypizität wird dadurch nochmals unterstrichen, retronasal kommt nochmals der gepflegte Steinobstcharakter mit Pfirsich Melba auf, reifes und zugleich pikantes Sortenerlebnis.

Speisenempfehlungen:

Verlangt nach feiner Fischküche (Seezunge mit zarter Sauce) und Meeresfrüchten (Shrimpscocktail).



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

