

DOLLE

RIESLING BRUNNGASSE



KAMPTAL AUSTRIA ÖSTERREICH

Degustation

Ganz helles Grüngelb; präsentiert in der Nase zu Beginn grünlich-grasige Aromen nach Rhabarber, Limetten, Pfirsichhaut, um sich am Gaumen frisch, verspielt, mit kompakter Fruchtsubstanz auszubreiten, die sich gegen Ende zu noch fokussiert; schöne Länge. Geben Sie diesem Wein ein bisschen Zeit! Je mehr Luftsauerstoff er atmen kann, um so mehr läuft er zur Hochform auf; jeder Schluck lässt Vorfreude auf den nächsten aufkommen und vermittelt Trinkspaß pur.

Speiseempfehlung

kross gebratenem Fisch vom Rost oder Grill, Gravad- oder Räucherlachs; helles Gemüse (Karfiol, Spargel, Artischocken, Sellerie), passt auch zu vielen Salaten

Traubensorte

Riesling

Riede / Boden

Brunngasse / Löss

Klassifizierung

Weinbaugebiet

Kamptal - Austria

Qualitätsstufe

Kamptal DAC, trocken,
13,0% Vol. Alkohol

Rebenerziehung

Hochkultur mit 4300
Stöcken/Hektar

Weinbereitung

Temperaturkontrolliert im
Stahltank vergoren und im
Stahltank ausgebaut.

Lagerung

bis 8 Jahre
Die ideale Trinktemperatur
liegt zwischen 8 und 10
Grad.

TRADITIONSWEINGUT

Peter Dolle



Herrengasse 2
A-3491 Strass im Strassertal

www.dolle.at
weingut@dolle.at

T + 43 (0) 2735 2326
F + 43 (0) 2735 2857