

# DOLLE

RIESLING  
GAISBERG  
E.L.



KAMPTAL AUSTRIA ÖSTERREICH

## Degustation

Leuchtendes grünliches Gelb; saftiges, fruchtfleischiges Entrée, Steinobst, reife Birnen, Ringlotten, Ananas; die überbordende Fruchtfülle wird von reichlich Finesse und einem feinen Säurespiel kongenial austariert. Komplexer, reich nuancierter, charakteristischer Riesling-Chameur mit imposantem Tiefgang; ein gewissermaßen „mozartäischer“ Wein, der sich, wie die Musik des alten Meisters, spielerisch leicht, jedoch mit unermesslicher Substanz festgesetzt, um letztlich nachhaltig mit einem prachtvollen Schlussakkord auszuklingen.

## Speiseempfehlung

Fisch und Meeresfrüchten, Mailänder Risotto oder zum Tafelspitz, speziell, wenn dieser mit Apfelkren serviert wird.

### Traubensorte

Riesling

### Riede / Boden

Gaisberg / Urgestein  
Verwitterungsboden

### Klassifizierung

Erste Lage

### Weinbaugebiet

Kamptal - Austria

### Qualitätsstufe

Kamptal DAC Reserve,  
trocken, 13,5% Vol. Alkohol

### Rebenerziehung

Hochkultur mit 4300  
Stöcken/Hektar

### Weinbereitung

Temperaturkontrolliert im  
Stahltank vergoren und 3  
Monate im Holzfass gereift.

### Lagerung

bis 15 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