

# DOLLE

RIESLING  
HEILIGENSTEIN  
E.L.



KAMPTAL AUSTRIA ÖSTERREICH

## Degustation

Schönes, blankes Grüngelb; zeigt ein nobles Aromengespinnst aus Südfrüchten, weißen Pfirsichen, Mirabellen und Orangenblüten, das von edler Mineralik ummantelt wird; die brillante Frucht verdichtet sich druckvoll, bleibt zugleich feinstrahlig und vielschichtig bis zum zart herben, langen Nachhall. Stilvoller, ästhetischer Riesling- Hochkaräter mit fein gemeißelten Konturen, lupenreiner Struktur und großartiger Balance; zerschmilzt am Gaumen und bleibt bis zuletzt elegant wie ein festliches Abendkleid.

## Speiseempfehlung

feinen Fischgerichten aus den Gourmet-Küchen aller Herren Länder; ein Geheimtipp ist er beispielsweise zu Aal in Dillsauce.

### Traubensorte

Riesling

### Riede / Boden

Heiligenstein / Urgestein  
Verwitterungsboden

### Klassifizierung

Erste Lage

### Weinbaugebiet

Kamptal - Austria

### Qualitätsstufe

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

### Rebenerziehung

Hochkultur mit 4300  
Stöcken/Hektar

### Weinbereitung

Temperaturkontrolliert im  
Stahltank vergoren und 3  
Monate im Holzfass gereift.

### Lagerung

bis 20 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