

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