

DOLLE

RIESLING STRASSETAL



KAMPTAL AUSTRIA ÖSTERREICH

Degustation

Zarte grünliches Gelb; beginnt eher schüchtern und zeigt seine Aromen zuerst nur andeutungsweise; legt am Gaumen mit feiner Grünfrucht zu, Kriecherl, Stachelbeeren, Grapefruits werden von einem stahligen Fruchtbiss begleitet. Absolut trockener, feinziselierter Riesling-Klassiker mit klar, durchsichtiger Struktur, straffem Säurekorsett und knackfrischem Finale; belebend, erfrischend, auch gegen Ende zu voller Elan.

Speiseempfehlung

zarten Fisch-Vorspeisen, Sushi, Sashimi oder Fischsalaten, Gemüsegerichte oder zu Fleisch- oder Grammelknödel

Traubensorte

Riesling

Riede / Boden

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 2 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