

Migl



Ried Hochäcker Riesling Privat 2024

Die Steilterassen die nur durch eine Mauer von der Ried Pellingen getrennt sind bilden mit ihrem Glimmerschieferboden die optimale Voraussetzung zum Anbau von Riesling. Diese Kombination verleiht dem Riesling die dunkle kühle Minaralik sowie den typischen Weingartenpfirsichgeschmack viel Substanz und ein langes Leben. Der Riesling Privat kommt aus dieser Lage.

Kostnotiz:

Verführerischer delikater Steinobstduft, klar und tiefgründig, rauchig Mineral, Feuerstein, Schieferanklänge, lebendig nervige Säure, kraftvoll, hohe Extraktwerte, lange auslaufend.

FACTSHEET

Gebiet: Kremstal
Lage: Hochäcker
Bodenbeschaffenheit: Glimmerschiefer
Seehöhe: 305m-375m
Ausrichtung: SSW
Ausbau: Stahltank

ANALYSEN & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,0 %vol
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: Trocken

Serviertemperatur: 8-10°C
Speisenempfehlungen: Fisch, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten: 0,75l | 1,5l | 3l | 6l |