Fink&Kotzian

Berg und Meer+

Riesling 2016

92 A-la-Carte-Punkte

»helles Gelb, intensive Nase, florale Noten, Pfirsich, gehaltvoller Wein, lebendige Struktur, feiner, leicht süßer Fruchtschmelz im Abgang, langer Nachhall«

REBSORTEN	Riesling
AUSBAU	Stahltank
BÖDEN	Urgestein der Böhmischen Masse und marine Sedimente der Gauderndorfer Formation und Zogelsdorfer Sande des Urmeeres Paratethys
LAGEN	Hintern Dorf/Gauderndorf und Königsberg/Röschitz
LESEZEIT	21. und 22. Oktober 2016
ALKOHOL	13,5% vol.
SÄURE	6,2 g/l
RESTZUCKER	6,8 g/l
CHARAKTERISTIK	Balance von Restsüsse und Säure, unterlegt mit mineralischem Vibrieren, dichtes Steinobst mit dem Honigschmelz des reifen Traubenmaterials
SPEISENBEGLEITER	jede Art von Meeresfrüchten, Fisch wie St. Petersfisch und Angler mit festem Fleisch, pikanter Zander, mittelscharfe asiatische Küche mit Huhn und Fisch

Fink&Kotzian Weinbau OG / Schottenring 31, 1010 Wien, Österreich
Telefon: +43 664 390 26 02 / E-Mail: ot@weinfink.at / www.weinfink.at