



2022

Riesling Ried Steinertal 2022 Wachau DAC

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Ananas und Maracuja, ein Hauch von Mandarinenzesten, einladend, feine florale Note. Stoffig, komplex, zarte mineralische Würze, dezente, gut integrierte Säure, wie aus einem Guss, lange anhaftend, ein facettenreicher Speisenbegleiter, großes Reifepotenzial. ©Falstaff 2023/24

Vegan

Land
Österreich

Region
Wachau

Qualitätsstufe
Kakovostno vino ZGP

Farbe
weiß

Kategorie
Wein

Füllmenge
0,75 Liter

Ausbau
9 Monate, Edeltank, 50%

Ausbau 2
9 Monate, Großes Holzfass/Fuder, 50%



2022

Riesling Ried Steinertal 2022 Wachau DAC

2/2

Analysedaten		Abfüllung & Behälter	
Alkoholgehalt laut Etikett	12,5 % vol	EAN/GTIN	9120017362029
Geschmack	trocken	Verpackungsart	Glasflasche
Restsüße	4 g	Verschluss	Naturkorken
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)			
	7,5 g		

Nährwerte		Allergene
je 100 ml	Werte vor Beginn der Gärung	enthält Sulfite
Brennwert	0 kJ / 0 kcal	
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	0 g	
davon Zucker	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0 g	

Produzent
F.X. Pichler Ges.m.b.H

Oberloiben 57
3601 Dürnstein
Österreich