



BIRGIT EICHINGER
RIESLING STRASS KAMPTAL D.A.C.



TIPOLOGIA

Riesling leggero, fruttato e vivace.

PROVENIENZA

Regione Kamptal. Vigneti nel comune di Strass.

VITIGNO

100% Riesling.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Gneiss, arenaria.

RESA PER ETTARO

60 q.li.

PERIODO DI RACCOLTA

Inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE

I grappoli sono colti al perfetto grado di maturazione. Gli acini macerano prima della pigiatura e poi riposano 20 ore.

FERMENTAZIONE E MATURAZIONE

Il vino affina sui lieviti fino a metà Febbraio e viene imbottigliato in Marzo.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,0 % vol. - Acidità totale: 6,0 g/l - Resi- duo zuccherino: 1,0 g/l.

VISTA

Giallo paglierino con riflessi verdi.

OLFATTO

Il profumo è rinfrescante, cristallino ed esala delicati aromi d'albicocca accompagnati da gradevoli note minerali.

GUSTO

Il delizioso sentore di albicocche permane al palato, accompagnato da sfumature di limoni maturi. La delicata acidità esalta i toni agrumati. La persistenza è notevole e squisitamente stuzzicante, con un piacevolissimo retrogusto.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Un vino molto godibile, che si abbina a meraviglia con cibi delicati e leggeri come sashimi, tacchino o formaggi caprini serviti tiepidi.