



BIRGIT EICHINGER
RIESLING ZÖBING KAMPTAL D.A.C.



DESCRIZIONE

Un Riesling vivace, proveniente dalle terrazze di roccia primordiale dei vigneti Gaisberg e Heiligenstein. Queste uve vengono raccolte quattro settimane prima della vendemmia principale dei vini riserva.

PROVENIENZA

Regione Kamptal. Vigneti nel comune di Zöbing.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA PER ETTARO

40 q.li.

PERIODO DI RACCOLTA

Fine Settembre.

VINIFICAZIONE

Breve macerazione, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, maturazione "sur lie" per 4 mesi fino all'imbottigliamento all'inizio di febbraio.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,0 % vol. - Acidità totale: 6,1 g/l - Resi- duo zuccherino: 4,7 g/l.

NOTE DESCrittive

Al naso è rinfrescante, cristallino ed emana delicati aromi di albicocca accompagnati da fini note minerali. Questo frutto prosegue al palato, arricchito da sfumature di agrumi maturi. La tensione esalta con eleganza la frutta, conferendo al vino un carattere succoso e vivace. Il finale è lungo ed estremamente invitante, con un retrogusto persistente e piacevole; dimostra un'elevata bevibilità e un carattere varietale classico.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

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