

RIESLING DÜRNSTEINER BURG 2019

Fein gewebter Aromenteppich aus reifen Tropenfrüchten und rotem Pfirsich. Konzentration am Gaumen, mineralische Ader, glasklar strukturiert; schwerelos trotz mächtigem Fundament- ein Riesling-Juwel

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 13,5%vol, halbtrocken

TRINKTEMPERATUR 12-14 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt zu Fisch, weißem Fleisch, mediterraner Küche oder einfach solo.

Von Hand gelesen. Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

BODEN UND HERKUNFT

Die Trauben wachsen im letzten großen Terrassenweingarten innerhalb der historischen Befestigungsanlage Dürnsteins. Die steilen Terrassen erstrecken sich oberhalb von Schloss Dürnstein entlang der Stadtmauer wie eine Himmelstiege neben dem blauen Barockturm. Gewissermaßen ein über Dürnstein hängender Garten.

Weingut FJ Gritsch 3620 Spitz | WACHAU-AUSTRIA Kirchenplatz 13 T: +43 2713 2450 office@gritsch.at

Weinverkostung und -verkauf: April bis August: MO-SA von 9-12 und 13-17 Uhr und nach tel. Vereinbarung September bis März: nach tel. Vereinbarung!

www.gritsch.at