

Donauriesling

2019

Donauriesling ist eine neue Sorte die durch Kreuzung von Riesling mit pilzwiderstandsfähigen Reben entstand. Schon in den 1970er Jahren hatte man sich zum Ziel gesetzt, das großartige Qualitätspotential des Riesling, mit den robusten Anbaueigenschaften amerikanischer Wildreben zu kombinieren, und *nur* 40 Jahre später kommen die Ergebnisse dieser Bemühungen im Weinbau an. Im direkten Vergleich mit Riesling zeigen sich viele Ähnlichkeiten mit feinen Unterschieden. Bei Blindverkostungen ist es uns aber auch schon passiert, dass wir nach einer Zeit nicht mehr wussten, in welchem Glas jetzt welcher Wein war. Wir finden das ziemlich sensationell!

Kostnotizen:	Der Donauriesling bietet einen feinen Duft nach frischen Steinfrüchten. Am Gaumen ist er firm, mit schöner, nicht zu spitzer Säure und harmonischem Gesamteindruck. Im Abgang ist er anhaltend und verprüht Charme im Finish.	
Speiseempfehlung:	Passt sehr gut zu leichten Gemüse- und Fleischgerichten, Aufläufen sowie zu kaltem Buffet.	
Lagerpotential	Mindestens 4 Jahre.	
Trinktemperatur:	10° C	
Alkoholgehalt: 12,5 %vol	Zuckergehalt: 3,1 g/L	Säuregehalt: 5,9 g/L



Prachtvoll wie der Fasan

Auf Fasane treffen wir häufig zwischen unseren Weinreben. Sie fühlen sich wohl im Schutz der Begrünung, und fliegen meist erst auf wenn man ihnen schon sehr nahe kommt. Dabei kann man das farbenfrohe Gefieder der Hähne bewundern, prachtvoll wie die edle Herkunft des Donauriesling.

