Donauriesling 2025



AT-BIO-402

vegan

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 zeigt feinfruchtige Steinobstaromatik. Am Gaumen ist er komplex, mit feinem Säurespiel und einem insgesamt harmonischem Eindruck. Im Abgang ist er anhaltend und versprüht Charme im Finish.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu leichten Gemüse-, hellen Fleischgerichten, Aufläufen sowie zu kaltem Buffet.

Lagerpotential

Gut für mindestens 4-6 Jahre.

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.

Details

Trinktemperatur: 12° C, Alkoholgehalt: 12 %vol, Zuckergehalt: 4.9 g/L, Säuregehalt: 6.5 g/L, Energie je 100 mL: 297 kJ / 71 kcal

Sonnenmulde Bioweine - DI Andreas Schreiner - Goldbergstraße 2, 7122 Gols Österreich/Austria - www.sonnenmulde.at - weingut@sonnenmulde.at