



**Riesling HANDWERK 2016**

Vuosikerta; **2016**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Riesling**

Alkoholi; **12,7 %**

Väri; **Vaalea keltainen**

Tuoksu; **Raikashapokkuus, hedelmäinen**

Maku; **Kuiva, tasapainoinen, elegantti, harmoninen, toki hapokas ja hedelmäinen**

Tarjoilulämpötila; **8-10°C**

Ikääntymispotentiaali; **2-3 v**

Ruokasuositus; **Grillattu kala, linnut, salaatit, kasvisruoat**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja, mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.



### Character

Mild aromas of stone fruit with hints of apricot lead into herbal notes. Elegant bouquet, ripe fruit, pleasant sweetness, finishes with a light hint of lemon.



### Analytical Values

Alcohol: 12,7 % vol    Acidity: 7,3 ‰    Residual Sugar: 5,3 g/l

### Terroir

The grapes selected for this Riesling come from a mountain vineyard, situated 350 metres above mean sea level. Barren granite soil and the extraordinary exposure of the vineyard create features such as classic fruit and minerality in the wine.

### Serving Suggestion

A wonderful and versatile food companion! Perfect with grilled fish dishes, gratines, poultry, salads and vegetarian dishes. Approximate lifespan: until 2015.

13,61/16,88/ 9 120 039 645 391