



REISINGER

Sämling

2022



| | |
|----------------------|--|
| Rebsorte: | Sämling (Scheurebe) |
| Alkohol: | 11,0% |
| Säure: | 5,7‰ |
| Restzucker: | 11,5g/l, halbtrocken |
| Herkunft: | Niederösterreich |
| Kategorie: | Qualitätswein |
| Riede: | |
| Boden: | Sand, Kies |
| Prämierungen: | |
| Lagerfähigkeit: | 3 Jahre |
| Enthält: | 0 - Sulfite |
| Trinktemperatur: | 8°C |
| Passt zu: | Geflügelragout, Wok-Gerichte |
| Vinifikation/Ausbau: | gerebelt, 8 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edeltank, 4 Monate auf der Feinhefe |
| Kostnotizen: | intensive Orangenaromatik, etwas Zuckerroh, Tonkabohne und Grapefruit am Gaumen, Säure-Zuckerrest Harmonie |

Weingut Reisinger

Obritz 139 | 2061 Obritz | +43 (0) 664 735 535 00
wein@reisingerwein.at | www.reisingerwein.at