

Weinkarte

JAHRGANG 2017

Roter Veltliner / 11% ALK. / Riede Mitterweg

Im Akazienfass gereift, mit nur 11% Alkohol brilliert ein Duftspiel nach Himbeeren und roten Ribiseln, spontan ansprechend am Gaumen, mit Frucht nach Blutorangen. Die rotbeerige Frucht kommt im Abgang noch einmal schön heraus, purer Trinkspaß.

RV Sommerfrische / 11,5% ALK./

Riede Mitterweg

Leicht exotische Nase und dann doch rote Beeren, flott und lebhaft – prickelnd am Gaumen, mittengewichtig ausgebaut, ein Wein für laue Sommerabende.

Johanniter / 11,5% ALK. / PIWI Gold

Riede Scheibe

Bei dieser resistenten Sorte war nur eine Spritzmittelbehandlung erforderlich. Der Jahrgang präsentiert sich schön Riesling-artig, mit vitaler Frucht auch Blüten, mit steinigen Noten, supersaftig und knackig rote Pfirsiche, griffig und schöne Länge.

Riesling / 12% ALK. / Bioweinpreis 17 Silber

Riede Scheibe

Im Akazienfass ausgebaut, plakative Nase nach rotem Pfirsich und leichtem Rosenduft, am Gaumen pfefferige Würze, die Steinobstfrucht kehrt wieder, mollig und sogar ein wenig fruchtsüß im Ausklang.

Sauvignon Blanc / 12% ALK. /

Riede Brunthal

Beginnt Paprika schottig mit leichter Fruchtunterstützung am Gaumen, setzen sich die schwarzen Johannisbeeren vor den gelben Paprika, wirkt bei aller Leichtfüßigkeit ungemein ausdrucksstark, aber nie aufdringlich. Fein liniertes, sortentypischer Sauvignon.

Chardonnay / 12% ALK. / Riede Scheibe

Schmelzige Aromatik nach Butterkipfeln, Baguette, Haselnüsse, eingerahmt von pikanter Zitrus Frische; verspielt, lebhaft, mit geschmeidigem Trinkfluss