



# Steiner Pfaffenberg

Sorte:	Riesling
Herkunft:	Kremstal DAC Reserve Steiner Pfaffenberg
Boden:	Urgesteinverwitterungsboden
Alter der Rebstöcke:	ca. 33 Jahre
Ernte:	28. Oktober 2015
Zuckergradation:	19,5° KMW
Ertrag je Hektar:	48 hl
Gärung und Ausbau:	imahltank bei 18°-20°C
Charakteristik:	helles grün-gelb, sehr schöne Pfirsich-Nase, am Gaumen feine Frucht mit frischen Zitrusnoten und Grapefruits, sehr dichter vielschichtiger Wein, kraftvoll und zugleich elegant, großes Potential.
Abfüllung:	16. April 2016
Alkohol:	13,7 %vol.
Säure:	6,2 g/l
Restzucker:	4,0 g/l



Weingut Josef Schmid GmbH  
3552 Stratzing/Krems  
+43 - (0) 27 19 / 82 88  
[weingut@j-schmid.at](mailto:weingut@j-schmid.at), [www.j-schmid.at](http://www.j-schmid.at)

