



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Donauriesling
Weingut: WINZER KREMS
bewertet am 04.05.2024

Gesamtpunktzahl	86	AUSZEICHNUNG: SILVER
Kategorie	Weißwein	
Jahrgang	2023	
Hauptrebsorte / Rebsorten	Donauriesling	
Qualität	Wein aus Österreich	
Land - Region	Österreich -	
Alkohol in vol.%	13,50	
Restzucker in g/l	2,80	
Säure in g/l	5,70	
Schwefel freie/ges. in mg/l	38,00	
Ausbau	Edelstahl	

	Analyse - Quantitative Einschätzung										
	wenig->deutlich					signifikant erkennbar					
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											
farblos - grün - gelb - braun											
Farbintensität											
fruchtig											
gruen-fruchtig											
würzig											
Banane											
Pfirsich											
Gesamtintensität											
süß											
Säure - gustatorisch											
Säure Irritation (Haptik)											
Extrakt-dichte											
Bitter											
Adstringenz											
Phenole / Tannin											
Alkoholeindruck											
CO2											
Intensität / Volumen											
Nachhall / Länge											
Balance											
Komplexität											

	Ranking - Qualitative Einschätzung										
	Fehler					trinkbar->optimal					
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10



reduktiv --- oxidativ
modern --- traditionell

Zusammenfassung

Stilistik											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

wenig --- viel

Begeisterungsindex											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

Potential	Status-quo	best-before
2025	2025	2024



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Donauriesling
Weingut: WINZER KREMS
bewertet am 04.05.2024

Beschreibung

Öffnet sich in der Nase mit reifer, geradliniger Rieslingfrucht, Marillen, Orangenzesten, etwas Melisse und zarte Zitrusnoten; bleibt auch am Gaumen fruchtbetont, mundfüllend, mit kräftiger Statur, die von der pikanten Säure gestrafft wird; schöne Substanz, klar konturiert, mit einigem Tiefgang und feiner Länge.

Diese neue Rebsorte wurde am Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau Klosterneuburg gezüchtet. Die Traube hat eine hohe Widerstandskraft und kann daher umweltfreundlicher, nachhaltiger und ökonomischer produziert werden.

Food-Pairing

Der Donauriesling schmeckt zu leichtem Fisch & Meeresfrüchten, hellem Gemüse und leichten Frühlings- und Sommergerichten. Geheimtipp: Spargel mit Butter!