

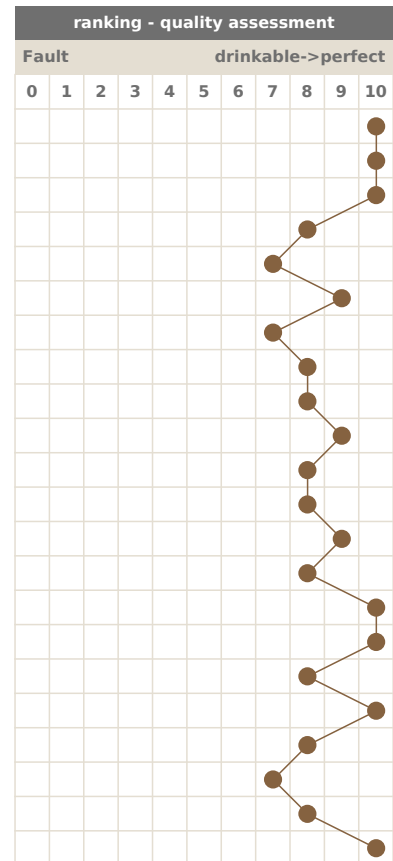
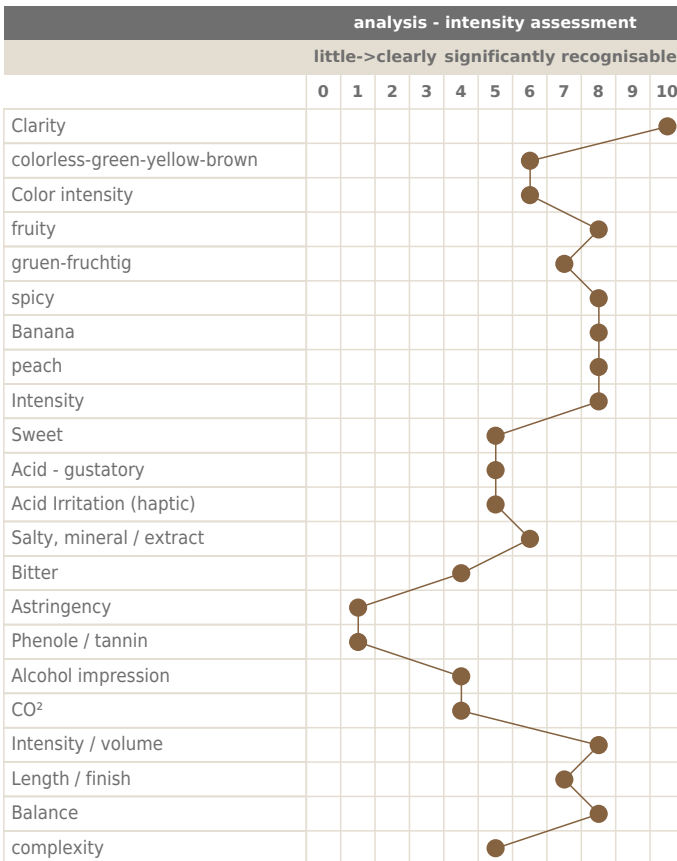


WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

**Donauriesling**  
**Winery: WINZER KREMS**  
rated 04.05.2024

<b>Total points</b>	<b>86</b>	<b>AWARD: SILVER</b>
Category	<b>white wine</b>	
Vintage	<b>2023</b>	
Primary grape / grape varieties	<b>Donauriesling</b>	
Quality	<b>Wein aus Österreich</b>	
Country - region	<b>Österreich -</b>	
Alcohol in vol.%	<b>13,50</b>	
Residual sugar in g/l	<b>2,80</b>	
Acid in g/l	<b>5,70</b>	
Sulphur free/total in mg/l	<b>38,00</b>	
Aged in	<b>Stainless tank</b>	



reductive --- oxidative  
modern --- traditionel

**Summary**

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

exaltation											
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

little --- much



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

**Donauriesling**  
**Winery: WINZER KREMS**  
rated 04.05.2024

### Description

Öffnet sich in der Nase mit reifer, geradliniger Rieslingfrucht, Marillen, Orangenesten, 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!