





## WEIN-EXPERTISE RIESLING trocken – 2018 vom Muschelkalk

<b>Artikelnummer:</b>	(18)235
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Kategorie:</b>	Muschelkalk
<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 12,50 %vol Säure: 7,10 g/l Restzucker: 3,10 g/l
<b>Flasche:</b>	0,75L Schlegelflasche BVS olivgrün
<b>Bodenart:</b>	Muschelkalkverwitterungsgestein
<b>Herkunft:</b>	Die alten Riesling-Reben wachsen auf einem skelettreichen und kargen Boden mit geringer Humusaufgabe. Steil und nach Süd ausgerichtet werden die Reben maximal mit Sonne versorgt.
<b>Lese und Weinbereitung:</b>	Die letzten Trauben des Jahrgangs 2016 wurden hierfür am 29. Oktober geerntet – vollreife und aromatische Riesling-Trauben. Nach 24 h Standzeit der gequetschten Trauben erfolgte sehr sanftes Abpressen. Hierauf folgte die Spontane Vergärung mit weinbergeigenen Hefen bis ins Frühjahr 2017.
<b>Charakter:</b>	Unseren Riesling vom Muschelkalk prägen Aromen von reifer Aprikose und Pfirsich. Mineralisch verspielte Säure und von saftiger Art.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Am besten genießen Sie diesen Wein gut gekühlt (7 – 11 °C) zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten oder auch zu kurz gebratenem Geflügel.
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN:</b>	
<b>Flasche - Karton</b>	 4 022725 023504  4 022725 023535

