



WEIN-EXPERTISE RIESLING trocken – 2016

Artikelnummer:	(16)226
Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Riesling
Weinart:	Weißwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 12,00 %vol Säure: 6,80 g/l Restzucker: 4,40 g/l
Flasche:	0,75L Bordeauxflasche BVS oliv
Bodenart:	Leichter Lössboden und Muschelkalk
Herkunft:	Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
Lese und Weinbereitung:	Die Trauben für diesen Riesling werden entrappt, leicht angequetscht und nach kurzer Mazeration auf der kühlen Maische abgepresst. Die Vergärung erfolgt kalt bei 12- 16 °C und dauert etwa 15 Tage. Danach wird der Wein abgestochen und kurz vor der Füllung nur noch einmal filtriert.
Charakter:	Volle Aromen von Pfirsich und Ananas, ausgewogen, kraftvoll und nachhaltig, mineralischer Charakter.
Speiseempfehlung:	Sehr gut zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und hellen Fleischgerichten, Gemüse.
Allergene:	Sulfite
EAN:	
Flasche - Karton	 

