



## WEIN-EXPERTISE RIESLING trocken – 2018

<b>Artikelnummer:</b>	(18)226
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Kategorie:</b>	Gutswein
<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: 2,40 g/l
<b>Flasche:</b>	0,75L Bordeauxflasche BVS oliv
<b>Bodenart:</b>	Leichter Lössboden und Muschelkalk
<b>Herkunft:</b>	Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
<b>Lese und Weinbereitung:</b>	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.
<b>Charakter:</b>	Volle Aromen von Pfirsich und Ananas, ausgewogen, kraftvoll und nachhaltig, mineralischer Charakter.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Sehr gut zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und hellen Fleischgerichten, Gemüse.
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN:</b>	
<b>Flasche – Karton</b>	 

