






WEIN-EXPERTISE RIESLING – 2023 trocken

Artikelnummer:	(23)226
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Riesling
Weinart:	Weißwein
Kategorie:	Gutswein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 12,00 %vol Säure: 6,20 g/l Restzucker: 6,80 g/l
Flasche:	0,75L Schlegelflasche 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, etc:	Sulfite  vegan
Nährstoffe:	100 ml enthalten durchschnittlich: Brennwert 305 kJ / 73 kcal Kohlenhydrate 1,3 g, davon Zucker 0,7 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
EAN:	
Flasche – Karton	 

4 022725 022606

4 022725 022637