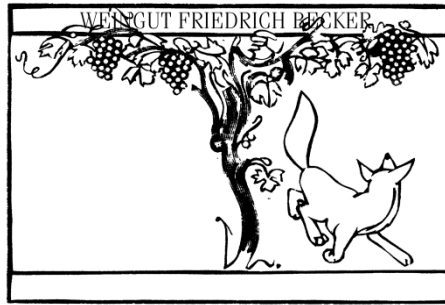




Weinexpertise

2017 Riesling

Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite
auf Kalk und Sandsteinböden gewachsen.
Alter der Reben zwischen 11 und 43 Jahren.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert,
entrappt und schonend entsaftet.
Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau
erfolgte in Edelstahltanks und großen Eichenholzfässern.
Nach 5 Monaten Hefelager und schonendster Filtration
erfolgte die Abfüllung im Mai 2018.

Der Wein:

Leichtes, helles Gelb mit grünlichen Reflexen.
In der Nase Duft von Apfel, Birne und
Stachelbeere. Am Gaumen saftig, mineralisch, harmonisch
eingebundene Säure, angenehm süffig und trinkfreudig.

Speiseempfehlung

Kurzgebratenes, asiatische Gerichte, Fisch, Spargel,
helles Fleisch, Geflügel

Vorhandener Alkohol:.....	12,0 % Vol.
Säure:.....	7,4 g/l
Restzucker:.....	3,9 g/l
Trinktemperatur:.....	7-10 °Celsius

