

Weinexpertise

2015 Riesling “Muschelkalk”

Deutscher Qualitätswein trocken

Der Weinberg:

Aus zwei unserer besten Riesling-Gewanne

„HOLZGASSE & BANNHOLZ“

Sehr karger Kalksteinboden mit jeweils über 30 Jahre alten Reben.
Von Natur aus sehr geringe Erträge und Trauben erster Güte.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, entrappt und nach 24-30 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet.

Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgten in alten, 1200 Liter fassenden, Eichenholzfässern. Nach ausgiebigem Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im Mai 2016.

Der Wein:

Leichtes, helles Gelb mit grünlichen Reflexen.

In der Nase Duft von Südfrucht, Aprikose, Pfirsich und etwas Cassis.

Am Gaumen steinig, zupackend und saftig-elegant.

Vorhandener Alkohol:.....	12,5 % Vol.
Säure:.....	7,2 g/l
Restzucker:.....	4,3 g/l
Trinktemperatur:.....	7-10 °Celsius

