

Rheinriesling



Jahrgang:	2023
Rebsorten:	100% Rheinriesling
Alkohol:	13,0 % vol.
Säure:	5,8 g/l
Restzucker:	4,8 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem auf Löss
Ertrag je Hektar:	30 hl
Vinifizierung:	24 Stunden Maischestandzeit, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	November 2023
Trinktemperatur:	8-10°C
Trinkreife:	2023-2028, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu Fisch, Krustentieren, Gemüse, hellem Fleisch und Pasta

Beschreibung

Zartes Strohgelb.

Bouquet nach Marillen und Weingartenpfirsichen, umrahmt von zarten Zitrustönen, schöne Säurestruktur, trocken.

Am Gaumen deutlicher Geschmack nach Marille und Pfirsich. Gute Länge, aufgrund seiner Reife ein Wein mit Potential.

Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Vorspeisen, Pasta mit Tomaten, Curries, asiatischen Gerichten und vegetarischen Speisen.