

Riesling Reserve Ried Kirnberg

Ried/Terroir: Kirnberg / verwitterter
Urgesteinsböden, Gföhler
Gneis,

Alter der Rebstöcke: 30 Jahre

Lesedatum: 5. November 2014

Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung
gequetscht und gekühlt im Edelstahltank
vergoren. Nach langer Hefelagerung kommt
der Wein ab 1. Mai in den Verkauf.

Analysedaten:

Alkohol: 13,0 % vol

Säure: 7,1 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

Trockenextrakt: 24,7 g/l

Verkostungsnotizen:

Steinobstnuancen, saftig und kompakt,
mineralischer Kern, tolles Säurespiel,
geschmeidig, elegant, Entwicklungspotenzial

Speiseempfehlung:

Fisch, grüner Salat, Pizza, Geflügel, Pasta,
Rindfleisch, Ziegenkäse

