

Riesling Reserve Ried Steiger

Ried/Terroir: Steiger/ Humusreicher Lehm- und Schotterboden

Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Lesedatum: 4. November 2014

Vinifizierung:

Die Trauben werden vor der Pressung gequetscht und gekühlt im Edelstahltank vergoren. Nach einer langen Gärphase, wird der Jungwein so lange wie möglich auf der Feinhefe belassen, um ihnen Ausdruck zu verleihen. Nach der Filtration kommt er schließlich ab 1. Mai des Folgejahres in den Verkauf.

Analysedaten:

Alkohol: 13,0 % vol

Säure: 8,1 g/l

Restzucker: 2,1 g/l

Trockenextrakt: 31,5 g/l

Verkostungsnotizen:

Klare, reife Rieslingfrucht, angenehm würzig, vegetative Noten, schöne Säure, etwas Steinobst, rund und ausfüllend, langer Abgang

Speiseempfehlung:

gedünsteter See- und Süßwasserfisch, gekochtes Fleisch, Geflügel, chinesisches – bzw. japanisches Essen (süß u. scharf)

