

2017er Riesling feinherb



Unser Riesling mit einer angenehmen Restsüße von 16g hat ein ausbalanciertes Verhältnis zwischen Säure und Restzucker.

Sehr fruchtbetonter Typ mit schönem Säurespiel am Gaumen.

Für die Weintrinker, die gerne etwas Süße im Glas haben, ideal zur asiatischen Küche.

Ausbaustil: zehnstündige Maischestandzeit, langsame und gezügelte Vergärung im Edelstahltank, abstoppen über Kälte und anschließende Filtration und Abfüllung

Qualitätsstufe	Gutsweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Riesling
Jahrgang	2017
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	feinherb
Säure	8,8 g/l
Restzucker	15,7 g/l
Alkoholgehalt	11,0 % Vol.