




WEIN-EXPERTISE RIESLING vom Muschelkalk trocken – 2022

Artikelnummer:	(22)235
Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Riesling
Weinart:	Weißwein
Kategorie:	Muschelkalk
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 12,00 %vol Säure: 5,90 g/l Restzucker: 4,90 g/l
Flasche:	0,75L Schlegelflasche BVS olivgrün
Bodenart:	Muschelkalkverwitterungsgestein
Herkunft:	Die alten Riesling-Reben wachsen auf einem skelettreichen und kargen Boden mit geringer Humusauflage. Steil und nach Süd ausgerichtet werden die Reben maximal mit Sonne versorgt.
Lese und Weinbereitung:	Die letzten Trauben des Jahrgangs wurden hierfür Ende Oktober geerntet – vollreife und aromatische Riesling-Trauben. Nach 24 h Standzeit der gequetschten Trauben erfolgte sehr sanftes Abpressen. Hierauf folgte die Spontane Vergärung mit weinbergeigenen Hefen bis ins Frühjahr 2023.
Charakter:	Unseren Riesling vom Muschelkalk prägen Aromen von reifer Aprikose und Pfirsich. Mineralisch verspielte Säure und von saftiger Art.
Speiseempfehlung:	Am besten genießen Sie diesen Wein gut gekühlt (7 – 11 °C) zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten oder auch zu kurz gebratenem Geflügel.
Allergene, etc:	Sulfite  vegan
Nährstoffe:	100 ml enthalten durchschnittlich: Brennwert 311 kJ / 74 kcal Kohlenhydrate 1,1 g, davon Zucker 0,6 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

EAN:
Flasche - Karton

