

Riesling Ried Kirchberg 2016

Mineralisch, Marille im Aroma; vornehmer Riesling, der auf der Zunge wie der Biss in einen saftigen Apfel anmutet; saftig, anhaltende Frucht.

Guter Begleiter zu Salaten, fruchtigen Nachspeisen wie Apfelkuchen, Pasteten, asiatischen Speisen.

Vinifikation

Händisch geerntet, 12 Stunden Maischestandzeit mit Trockeneis als Oxidationsschutz. Schonend abgepresst und kühl bei 18 °C im Stahltank vergoren.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 12,8 % vol

Restzucker: 4,5 g/l

Säure: 6,0 g/l

Prüfnummer: LP1143/17

