



EIN TIEFER **SCHLUCK** AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2018 RIESLING trocken
„auf der Maische vergoren“

Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	4,3 g/l
Säure	6,1 g/l
Los.Nr.	L02921

Die Entstehung

Das kerngesunde Jahr 2018, bot makellose Trauben. Einen Monat vergor der Wein auf den reifen Schalen. Anschließend ruhte er zwei Jahren in einem gebrauchten Barrique. Nun ist er bereit zum Trinken.

Charakter

Nicht kitschig, nicht verspielt! Ein karger und eleganter Riesling. Er lebt von einer feinen, weichen Tanninstruktur. Ummalt wird diese von Aromen nach Orangenblüten und Jasmin Tee. Einfach anders.

Empfehlung

Besonders gut zu einer ausgefallenen Käseplatte oder würzigen asiatischen Speisen.

Trinktemperatur 6 - 8° C

optimale Trinkreife bis 2024

