

BEERENAUSLESE

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

typisch, harmonisch, süß

Speisenempfehlung: ideal zu Käse und Desserts

13,5 %vol.

Die Riesling Beerenauslese präsentiert sich in leuchtendem Goldgelb. In der Nase eine zart rauchig unterlegte frische gelbe Pfirsichfrucht, zartes Honigkaramell und dunkle Mineralität. Am Gaumen saftig, mit süßer gelber Tropenfrucht und rassiger Fruchtsäurestruktur. Limettenzesten klingen an, dazu zarter Blütenhonig und ein salziger Nachhall.

Rebsorte: Riesling

Standort/Boden: Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 54 g/l

Säure: 8,6 g/l

Ausbau: Vergärung im Glas bei 20°C bis 22°C, Ausbau im Glasballon.

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 18 - 20°C

Optimale Trinkreife: 2017 – 2050

Gebinde: 0,375l

Jahrgang 2014

