



2014 Riesling Ü 40 trocken

Rieslingtrauben von Rebstöcken die über 40 Jahre alt sind.

Vollreife, gelbe Rieslingtrauben wurden von Hand gelesen und schonend verarbeitet.

Tiefgründiger Extrakt und ein unglaublich muskulöser Riesling, der es schafft in seiner ganzen Art sich perfekt zu präsentieren.



BODEN

20% Lehm und 80% Kalk



LAGE

Frankweiler Kalkgrube



LESE

Ende Oktober wurde selektiv, nur gesundes Traubenmaterial geerntet.



ERTRAG

45 hl/ha



AUSBAU

Nach der schonenden Traubenpressung wurde der frische Most leicht vorgeklärt. Die natürliche alkoholische spontane Gärung fand im Edelstahl statt, wo der Wein bis zur Füllung auf der Vollhefe lagerte.



LAGERFÄHIGKEIT

8-10 Jahre



GENUSS

Gastronomischer Begleiter für kurzgebratenes Fleisch sowie Gemüse. Sushi und jegliche Art von Fischgerichten.



TRINKTEMPERATUR

8-10°C

Alk. 12,5%

RZ 7,7 g/l

SR 8,9 g/l