



2018 RIESLING trocken
VDP.Gutswein Bio

Boden: Buntsandstein

Vinifikation: 24 Stunden Maischestandzeit
Vorklärung durch natürliche Sedimentation
Ausbau im Edelstahltank

Analyse:

Alkohol:	12,5 %
Säure	7,9 g/l
Restzucker	2,8 g/l

Charakter: Dieser Riesling zeigt einen reifen, mineralischen Duft nach Zitrusfrüchten, Aprikosen und Pfirsich. Typisch für den Buntsandstein-Boden ist die Geradlinigkeit und die feine Mineralität. Sehr frisch und lebendig mit einer feinen Säurestruktur, ein optimaler Essensbegleiter zu Fisch und leichten Vorspeisen.