



2018 RIESLING trocken
Vom Muschelkalk
Terroirwein Bio

Boden: Muschelkalk

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

Analyse: Alkohol: 13 %
Säure 7,6 g/l
Restzucker 1,1 g/l

Charakter: Durch den Muschelkalkboden zeigt dieser Riesling exotische und rauchige Noten. Der gut versorgte Boden gibt den Weinen vom Muschelkalk eine herrliche Fülle und einen kräftigen Charakter. Die Säure ist wunderbar eingebunden, der Wein verfügt über ein sehr gutes Lagerungspotential.