



**2019 RIESLING trocken  
vom Muschelkalk  
Terroirwein Bio**

**Boden:** Muschelkalk

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

**Analyse:**

Alkohol:	13 %
Säure	7,0 g/l
Restzucker	3,6 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.