



Riesling Réserve, trocken

Kurzbeschreibung	Die Trauben wurden per Hand selektiert und über mehr als 24 Stunden mazeriert. Anschließend erfolgte eine Spontangärung im Barriquefass über 8 Wochen mit anschließender langen Feinhefelagerung.
Aroma	trocken, kraftvoll, mineralisch, Apfel, Pfirsich Elegante, mineralische Frucht mit viel saftiger Fülle, bei aller Kraft auch filigran.
Mund	Breites Aromspektrum nach Apfel, Pfirsich und Melone. Im Mund eine schöne Mineralität, welche in den Gesamtkörper sehr gut eingebunden ist. Schöne Kombination von Dichte und breitem Körper mit einer erfrischenden Zitrusnote. Im Abgang sehr rund und weich, mit einem langen Nachhall. Lange nach dem letzten Schluck ist die mineralische Note noch deutlich zu schmecken. Der Wein ist auf einem Kalkboden gewachsen und die Säure ist optimal gepuffert.
Speiseempfehlung	Fisch, Pesto, Geflügel, Teigwaren, Käse
Trinktemperatur	12°C
Jahrgang	2017
Lese	Anfang Oktober
Ausbau	Stark reduzierter Ertrag, Traubenhäufung, gezielte Selektion der Trauben vor der Weinlese, Lese in kleine Traubenboxen und somit schonender Transport der Beeren, Maischestandzeit zur Extraktion der Aromen, im Barriquefass spontan vergoren, Feinhefelagerung von 12 Monaten im Barriquefass mit Aufrühren des Hefedepots, grobe Filtration kurz vor der Abfüllung
Alkohol	13,0 % Vol.
Säure	7,9 g/L
Restzucker	4,7 g/L