

Riesling Réserve „Galgengrund“ 2017

| | |
|------------------|--|
| Region | Pfalz / Südliche Weinstraße |
| Lage | Rohrbacher Galgengrund |
| Rebsorte | Riesling |
| Geschmack | trocken |
| Aroma | trocken, dicht, Mirabelle, Waldhonig, gelbe Birne. Mineralische Mitte mit einem voluminösen, weichen Abgang. |
| Speiseempfehlung | Fisch, Pesto, Geflügel, Teigwaren, Käse |
| Trinktemperatur | 12°C |
| 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 | 7,6 g/l |
| Restzucker | 3,2 g / L |