

Riesling 2018, Biowein

Weinbeschreibung

animierender Duft, Pfirsich und Marillencharakter am Gaumen
pikante Rieslingsäure umgeben, halbtrocken

Passend zu

Fisch u. geräucherter Fisch, Schalentiere und Meeresfrüchte, Kalbschnitzerl,
Teigtascherl, Fleisch-Carpaccio

Jahrgang:	2018
Traubensorte:	Riesling
Lesedatum:	12. Oktober 2018
Lesegradation:	19,5 Grad KMW
Gärung:	Spontangärung, 3 Wochen im Edelstahltank
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 12,5 Vol-%, Restsüße 6,5 g/l - halbtrocken Säure 6,2 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 41 mg/l, gesamte schwefelige Säure 86 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs