

Riesling 2014, Biowein

Weinbeschreibung

animierender Duft, Pfirsich und Marillencharakter am Gaumen
frische Struktur mit viel Charme und Opulenz

Passend zu

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

Jahrgang:	2014
Traubensorte:	Riesling
Lesedatum:	14. Oktober 2014
Lesegradation:	16,5 Grad KMW
Gärung:	Spontangärung, 3 Wochen im großen Eichenholzfass
Ausbau:	1 Jahr auf der Hefe
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 11,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l - trocken Säure 7,1 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 13 mg/l, gesamte schwefelige Säure 47 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs