

Riesling 2016, Biowein

Weinbeschreibung

animierender Duft, Pfirsich und Marillencharakter am Gaumen
pikante Rieslingsäure umgeben mit geschmeidiger Restsüße

Passend zu

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

Jahrgang:	2016
Traubensorte:	Riesling
Lesedatum:	14. Oktober 2016
Lesegradation:	19,5 Grad KMW
Gärung:	Spontangärung, 3 Wochen im Edelstahltank
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 12,5 Vol-%, Restsüße 12,0 g/l - halbtrocken Säure 5,9 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 41 mg/l, gesamte schwefelige Säure 87 mg/l gesetzliche Sulfit Höchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs