



KÖNIGSBERG *biologisch* RIESLING 2017

Getragener Duft, reife Marillen, dunkle Blüten, zarte Anklänge von Beeren, entwickelt Zug, gute Säurestruktur, einige Substanz, frische Fruchtnoten, der verwitterte Granit kommt durch, gute Länge, Zitrus klingt nach

ÜBER DEN WEIN

Lese Mitte Oktober, wächst auf kargem Urgesteinsboden (Granit) und liefert einen ganz besonderen Riesling – sehr mineralisch, feingliedrig und doch extrem komplex. Sehr präzise am Gaumen mit mineralischer Struktur. Großes Lagerpotenzial. Handlese; 10-12 Stunden Maischestandzeit -> dabei entfaltet sich der volle Duft; Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank; Juni 2018 gefüllt

TRINKGENUSS

Ideal zur leichten Küche, helles Fleisch und Meerestiere aber auch Frischkäse



Rebsorte: 100% Riesling
Lage: Königsberg
Boden: Granitboden
Alk: 13,0%
Säure: 7,6 g/l
Restzucker: 1,7 g/l
Trinkreife: 2018-2025

EAN Flasche: 9005634 998212
EAN Karton: 9005634 998205

