



RIESLING 2020 *biologics*

Mit seiner feinen und doch deutlich präsenten Mineralität zeigt dieser leichte Riesling eine ganz unkomplizierte Art. Die Bodenbeschaffenheit aus Granit bringt fruchtige und zugleich auch facettenreiche Nuancen, die jeden Weißweinsliebhaber überzeugen.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Riesling	Jahrgang: 2020	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Boden:	Granit			
Alter der Rebstöcke:	20 - 30 Jahre			
Riede:	Rieden in und um Rösschitz		Seehöhe:	320 - 350 m
Weinlese:	Ende September – Mitte Oktober 2020			

IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse
Schwefelung Maische:	keine
Schwefelung Most:	keine
Gärung:	
Gärbehälter:	Edelstahltank
Temperatur:	20°C, temperaturgesteuert
Dauer:	8 Tage
Lagerung auf Vollhefe:	4 Wochen
Lagerung auf Feinhefe:	20 Wochen
Reifung:	im Edeltank

Alkohol:	12,5%	EAN-Flasche:	900563499557 0
Restzucker:	4,5 g/l	EAN-Karton:	900563499556 3
Säure:	7,6 g/l		
SO ₂ gesamt:	83 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ frei:	23 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	3 - 5 Jahre	optimale Trinktemperatur:	8 – 10°
Speisenempfehlung:	Passt gut leichten Fischgerichten, hellem Geflügel und vegetarischer Küche		

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb, florale Noten in der Nase, weißer Weingartenpfirsich. Am Gaumen frisch, etwas Limette, gelbe Melone, Zitronenmelisse. Schön animierendes Frucht-Säurespiel, beschwingte Mineralität, im Nachhall fein nuancierte Steinobstnoten.

