



Weinpass

2012 Riesling Biengarten, trocken

Lage

Dieser mittelschwere Boden mit seinen Kalk- Anteilen am Fuße des Haardtrandes erwärmt sich schnell und speichert sehr gut die mineralischen Bestandteile. Buntsandstein bildet die Grundlage für diese fein, fruchtigen Weine.

Ausbau

Nach einer Maischestandzeit von 12 h sind die Trauben bei ca. 18° C fünf Wochen lang vergoren. Nach einem Hefe und Feinhefe Abzug wurde der Wein Anfang des Jahres auf die Falsche gezogen.

Geschmack

Kalk mit exotischen Früchten sind die ersten Eindrücke der Nase. Frisch mit einer harmonisch eingebundenen Säure im gesamten Mundraum. Vielfältig und fein ist das Gesamtbild. Kraft die sich nicht aufdrängt, sondern anbietet. Ein Gentleman durch und durch.

Analytische Daten

Vorhandener Alkohol	12,5%
Gesamtsäure	7,1 g/l
Restzucker	7,4 g/l
empfohlene Trinktemperatur	10° C