

2011

BECHTHEIMER RIESLING TROCKEN

Lage:

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroirs. Sie besitzen viel Ausdruck durch ihre hohe Reife und Mineralität.

Ausbau:

Selektive Handlese der reifen Trauben und eine Maischestandzeit von mehreren Stunden gewährleisten eine optimale Auslagerung der Aromastoffe. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Mitte April.

Geschmack:

Dieser besondere Riesling strahlt uns goldgelb aus dem Glas entgegen. Seine gute Laune hat er von den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroirs. Tiefgründig überzeugt er mit sehr würziger, fruchtbetonter Note. Reifer Pfirsich und Apfel begegnen Mineralität am Gaumen und erzeugen dort einen angenehmen Schmelz.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.
Gesamtsäure: 6,4 g/l
Restzucker: 2,8 g/l
Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C

