

CLASSIC

RIESLING 2023

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Riesling

LAGE UND BODEN: Die Weinberge befinden sich in hohen Lagen auf 500 bis 600 m über dem Meeresspiegel und zeichnen sich durch kalkhaltige Böden aus.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 60 hl/ha

AUSBAU: Die Gärung findet in Edelstahltanks statt, gefolgt von einer Lagerung von vier Monaten auf der Feinhefe.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 12,5 %, Gesamtsäure: 7,0 g/l, Restzucker: 3,0 g/l

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

DEGUSTATION: Der Wein präsentiert sich in hellem Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er sich frisch und leicht aromatisch mit einem fruchtigen Duft nach weißem Pfirsich und Aprikose, begleitet von dezenter Rosennote und Zitrusaromen. Am Gaumen ist er trocken, frisch und hat einen guten Körper, ist saftig und leicht mineralisch. Der Abgang ist lang.

BEGLEITIDEEN: Dieser Wein ist empfehlenswert zu Fisch, Schalen- und Krustentieren sowie zu weißen Fleischsorten. Er passt auch ideal zu asiatischen Gerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

