



RIESLING *Osterberg* trocken

Grunbacher Klinge

Jahrgang:	2018
Boden:	Kiesel- und oberer bunter Mergel
Mostgewicht:	94°Oechsle
Erntemenge:	65 l/ar
Traubenverarbeitung:	Sehr langer und langsamer Ausbau auf der Gärhefe von 28 Monaten. Spontan vergoren, unfiltriert abgefüllt.
Besonderheit:	Diese spannende Ecke ist von mehreren Quellen durchzogen und zeichnet sich Jahr für Jahr durch sehr gut versorgte Rebstöcke aus
Flaschengröße:	0,75l
Analytische Daten	
Restzucker:	2,0 g/l
Säure:	5,8 g/l
Alkohol:	13 % vol.
Weinbeschreibung:	Authentischer Riesling aus dem kleinen, verwinkelten Gewann Osterberg im Grunbacher Klinge. Mineralisch, ausdrucksstark, authentisch

