



ROTER RIESLING trocken

Jahrgang:	2022
Boden:	bunter Mergel
Mostgewicht:	85°Oechsle
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	7,7 g/l
Säure:	6,5 g/l
Alkohol:	13 % vol.
Traubenverarbeitung:	Abgebeert, 24 Std. Kaltmazeration
Ausbau:	Langsame gekühlte Spontangärung 100% im Holzfass für 9 Monate, 2.-6. Belegung
Besonderheit:	Roter Riesling ist eine natürliche Mutation des weißen Rieslings mit rötlichen Beeren. Die Reben wurden aus unseren eigenen Weinbergen selektioniert. Diese Spielart des Rieslings ist kraftvoll, nachhaltig und sehr facettenreich.

