



ROTER RIESLING

trocken

Bioland

Jahrgang:	2023
Boden:	bunter Mergel
Mostgewicht:	89°Oechsle
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	7,4 g/l
Säure:	6,2 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	Abbebert, 24 Std. Kaltmazeration
Ausbau:	Langsame gekühlte Spontangärung 100% im 300l + 500l Holzfass für 9 Monate in der 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.

