



ROTER RIESLING

trocken

Jahrgang:	2024
Boden:	bunter Mergel
Mostgewicht:	85°Oechsle
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	5,8g/l
Säure:	6,3g/l
Alkohol:	13% vol.
Traubenverarbeitung:	Abgebeert, 24 Std. Kaltmazeration 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.



Zutaten und
Nährwerte:

