EXPERTISE

GRANIT RIESLING

JAHRGANG:	2023
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	13,00 %vol.
RESTZUCKER:	4,00 g/L
SÄURE:	6,30 g/L
ARTIKELNUMMER:	3387
EAN:	4011993338717



BESCHREIBUNG

Ein Riesling trocken im Granitfass spontan vergoren. Aus ausgesuchten Rebflächen älterer Weinbergslagen mit niedrigen Erträgen erhalten wir optimale Trauben für einen besonderen Wein. Durch tiefere Verwurzelung der Rebstöcke und die Ertragsreduzierung nehmen die Trauben mehr Mineralität und Aromen auf. Mit besonders viel Hingabe pflegen unsere Winzer diese Weinberge das ganze Jahr um im Herbst edle Trauben für besondere Weißweine zu ernten. Unser Kellermeister Michael Huber und sein Team vinifizieren schonend und mit viel Leidenschaft.

CHARAKTERISTIK

In der Farbe ein strahlendes gelb mit silbernen Reflexen. Im Duft eine filigrane Vielfalt. Einerseits erscheint dieser Wein erfrischend und spritzig, im Nachgang aber sehr cremig und ein langanhaltender mineralischer Geschmack der lange im Gaumen verweilt.

PASST ZU

Wachtelbrust, Wildpastete, Muschel und Schalentiere, Fischgerichte mit ausdrucksvollen Soßen die mit Kapern und Dill gewürzt sind.