



2017 RIESLING GODRAMSTEIN KALKGESTEIN

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Tonhaltige Keuperböden mit einem hohen Kalkgesteinanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 3 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Vegetabiler Zitrus-Steinobst-Duft mit nussigen Spuren und erdig-mineralischen Anklängen. Reife saftige Frucht, wieder nussige Töne, feine Säure und moderater Gerbstoff auf der Zunge. Mineralik im Abgang; hat Griff und süßlichen Schmelz

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Fischgerichte, Geflügel (coque au vin blanc), mediterranen Gerichten

TRINKTEMPERATUR

9-11 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2021

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 12 % vol

Allergene: enthält Sulfite

