



---

## 2015 RIESLING AUSLESE MÜNZBERG „SCHLANGENPFIFF“

---

LAGE



Godramsteiner Münzberg „Schlangenpfiß“

BODEN

Kalkgestein und Kalkmergel mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

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

ERTRAG

45 hl/ha

CHARAKTER

Zitrusduft mit Pfirsichnoten und etwas Apfel. Geradlinige, sehr süße Frucht, mehr Kern- als Steinobst, feine, lebendige Säure, gute Nachhaltigkeit, geradliniger Stil, etwas Kandis, florale Nuancen und Karamell, sehr guter, süßer Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Käse, Gänsestopfleber, Desserts oder als Aperitif

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss 2025 und länger

---

Flaschengröße: 0,375 L  
Vorhandener Alkohol: 10 % vol  
Allergene: enthält Sulfite

