

## Riesling Auslese 2016

---

Sorte:	100 % Riesling
Lage:	Edelgrund gepflanzt 1994 Sand-Schotterboden
Ernte:	Selektionierte Handlese am 01.10.2016
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 1 Tage auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	25.01.2017
Gesamt- eindruck:	Kräftiges, sattes Goldgelb. Im Duft nach Pfirsich, Apfel und dezent gemüsige Noten. Am Gaumen Weingartenpfirsich; perfektes Spiel von Alkohol, Säure und Restzucker. Frischer, süßer, langer Abgang. Ein sehr trinkfreudiger Süßwein mit Eleganz und Charme
Empfehlung:	Zu Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Kuchen mit Joghurtfülle.

EAN Codes	Flasche	9120015605265
	Karton	9120015605272

Prüfnummer:	N 850/17
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	10,5. %vol
Säure:	11,7. g/L
Restzucker:	64,7. g/L
Mostgewicht:	22,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	42,1.g/L
Relative Dichte:	1,0270



---

### Auszeichnungen: