

## Riesling 2010 Auslese

---

Rebsorte: 100 % Riesling  
Lage: Edelgrund  
Boden: Sand-Schotterboden  
Alter der Reben: 1994- 16 Jahre  
Weinlese: Selektionierte Handlese  
am 12. 10. 2010  
Weinbereitung: Temperaturgesteuert zwischen  
17° u. 18°C.  
Maischestandzeit: 12 Stunden  
Ausbau: 5 Monate im Edelstahl.  
Abgefüllt: 09.03.2011  
Gesamteindruck: Sattes Goldgelb, im Duft nach Pfirsich,  
frischen Heu, etwas Schwarzteearomen,  
am Gaumen vollreife Weingartenpfirsiche,  
lebendige Säure. Wirkt frisch und  
ausgewogen, schön integrierte Säure,  
Abgang mineralisch, fein und lang.

Empfehlung: Zu Kaiserschmarren mit  
Zwetschkenröster oder Kuchen mit  
Joghurtfülle.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602783  
6er Karton 9120015602790  
Prüfnummer: N 7590/10  
Qualitätsstufe: Auslese  
Alkohol: 10,6%vol  
Säure: 9,3g/l  
Restzucker: 77,2g/l  
Mostgewicht: 23,0 ° KMW  
Zuckerfreier Extrakt: 33,4 g/l  
Relative Dichte: 1,0284



---

### Auszeichnungen:

84 Punkte  
sehr gut

[wein-plus.de](http://wein-plus.de)

2011