

## Riesling Auslese 2012

---

Sorte:	100 % Riesling	
Lage:	Edelgrund gepflanzt 1994 Sand-Schotterboden	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 24.11.2012	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 10 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	30.04.2013	
Gesamt- eindruck:	Strahlendes, sattes Gelb, im Duft Pfirsich, Blütenaromatik. Am Gaumen wiederum Pfirsich, feine lebendige Säure. Schöne, pikante Balance zwischen Restzucker und Säure. Trinkanimierender Wein.	
Empfehlung:	Zu Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Kuchen mit Joghurtfülle.	
EAN Codes	Flasche	9120015603346
	Karton	9120015603353
Prüfnummer:	N 4585/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,2. %vol	
Säure:	6,6. g/L	
Restzucker:	50,4 g/L	
Mostgewicht:	23,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	41,9.g/L	
Relative Dichte:	1,0195	



---

### Auszeichnungen:

3 Sterne Vinaria Weinguide 2013/14

2013