

WEINEXPERTISE

Weinbezeichnung:	2017 Fellbacher Goldberg Riesling		
Weinbeschreibung:	Spät im Herbst erst gesellte er sich in den Keller, in dem er sich dann spontan austobte und im Anschluss lange ausruhte. Dieser Typ besticht mit seinen reifen gelben Früchten und wirkt fast schon etwas süß und cremig. Doch bei genauer Betrachtung ist er durchaus trocken.		
Rebsorten:	Riesling		
Geschmacksrichtung:	trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,9 % Vol.	4,2 g/l	7,0 g/l
Lagerpotenzial:	3 bis 4 Jahre		
Empfohlene Trinktemperatur:	8 bis 10° Celsius		
Speiseempfehlungen:	Zu asiatischen Kreationen im Wok, milden indischen Currys, Meeresfrüchten und geräuchertem Fisch.		
Weinberg/Boden/Lage:	Keuper, unterer bunter Mergel		
Ertrag:	65 kg/ Ar		
Weinlese:	30. September und 4. Oktober 2017		
Vinifikation:	Ausbau im Edelstahl, ca. ein Drittel macht einen biologischen Säureabbau		