

WEINEXPERTISE

| | | | |
|--|--|-----------|---------|
| Weinbezeichnung: | 2016 Steinmergel Riesling und Sauvignon Blanc | | |
| Weinbeschreibung: | Es ist immer wieder ein Genuss, wenn sich ein perfektes Paar gefunden hat. Wenn ein Partner den anderen beflügelt und dadurch eine elegante, lang anhaltende Einheit mit viel Aromatik entsteht. | | |
| Rebsorten: | Riesling und Sauvignon Blanc | | |
| Geschmacksrichtung: | trocken | | |
| Analyse: | Alkohol: | Restsüße: | Säure: |
| | 12,6 %/Vol. | 5,2 g/L | 6,5 g/L |
| Lagerpotenzial: | Bis zu 3 Jahre | | |
| Empfohlene Trinktemperatur: | 8 bis 10° Celsius | | |
| Speiseempfehlungen: | Ideal zu Schalen,- Krustentieren und Räucherfisch. Gerichte mit Pasta und hellem Fleisch. Aber auch zu sommerlichen Salaten mit gerilltem Fleisch. | | |
| Weinberg/Boden/Lage: | Unterer bunter Mergel / Keuper | | |
| Ertrag: | 65 kg/ Ar | | |
| Weinlese: | 24. September und 19. Oktober 2016 | | |
| Vinifikation: | Im Edelstahl | | |