

# WEINEXPERTISE

<b>Weinbezeichnung:</b>	2016 Steinmergel Riesling		
<b>Weinbeschreibung:</b>	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.		
<b>Rebsorten:</b>	Riesling		
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken		
<b>Analyse:</b>	<b>Alkohol:</b>	<b>Restsüße:</b>	<b>Säure:</b>
	12,7 % Vol.	4,3 g/l	6,4 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	3 bis 4 Jahre		
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	8 bis 10° Celsius		
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Zu asiatischen Kreationen im Wok, milden indischen Currys, Meeresfrüchten und geräuchertem Fisch.		
<b>Weinberg/Boden/Lage:</b>	Keuper, unterer bunter Mergel		
<b>Ertrag:</b>	65 kg/ Ar		
<b>Weinlese:</b>	30. September und 4. Oktober 2016		
<b>Vinifikation:</b>	Ausbau im Edelstahl, ca. ein Drittel macht einen biologischen Säureabbau		