



2018
Riesling

1.0 l Flasche

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Lese / Ausbau:

Temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde, Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol:	11.5 % vol
Restzucker:	25.7 g/l
Gesamtsäure:	7.5 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Dieser fruchtig-süffige Riesling zeigt Aromen von Ananas, Zitrus und frischem Pfirsich in der Nase. Ein zarter Violenduft unterstützt den charmanten Charakter. Ein leichter, fruchtsüßer Terrassenwein, der den Gaumen und die Zunge schon beim ersten Schluck angenehm umschmeichelt.