



WEIN Nr. 30

RIESLING SPÄTLESE HALBTROCKEN



ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
LAGE:	Bechtolsheimer Petersberg
BODEN:	Muschelkalk
BESCHREIBUNG:	Die Königin der Weißweinreben, an welcher kleinbeerige Trauben reifen, erbringt Spitzengewächse, die zu den edelsten der Welt gehören. Dieser feine Riesling konnte als Spätlese, mit fast 100 ° Öchsle (Zuckergehalt der Trauben) geerntet werden.
VINIFIZIERUNG:	Der halbtrockene Ausbau macht ihn zu einem Wein mit angenehmem Süße-Säure-Verhältnis, der dadurch auch zum Essen getrunken werden kann. Beim Ausbau wurde die Gärtemperatur gezügelt, damit sich die feine Frucht des Rieslings entfalten kann.
TRINKTEMPERATUR:	10-12° Celsius
FARBE:	Goldgelb
SPEISEEMPFEHLUNG:	Probieren Sie ihn zu Fisch, Geflügel, Schweinelende, Gratins oder zur leichten italienischen Küche – er passt!
ANALYSE:	Alkohol: 11,5% Säure: 7,5g/l Restzucker: 14,9g/l
ALLERGENHINWEIS:	Enthält Sulfite