

Riesling

Jahrgang:	2014
Lage:	Erbacher Steinmorgen
Rebsorte:	Riesling
Weinart:	Weißwein
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Kategorie:	Lagenwein
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheingau
Restsüße:	8,1 g/l
Gesamtsäure:	7,5 g/l
Alkohol:	12,0 % vol
Lesedatum:	14.10.2014
Ernteertrag:	0,75 ltr pro qm Weinberg (75 hl/ha)
Herstellung:	Für unsere Lagenweine suchen wir uns, den besten Weinberge der Lage aus. Diese Filetstücke werden einzeln geerntet und ausgebaut. Um solche Weine zu erzeugen sind aber noch viele zusätzliche Eingriffe im Weinberg nötig. So werden die Rebanlagen nach der Blüte in der Traubenzone entlaubt, um die Besonnung der Trauben zu verbessern. Kurz darauf werden die Trauben halbiert, was eine lockerere Traubenstruktur und eine reduzierte Erntemenge zufolge hat.
Fülltag:	16.04.2015
Flaschen:	1.245
Beschreibung:	Der leichte, sandige Lösslehm auf dem die Trauben gewachsen sind, verleiht diesem Wein ein frisches, leichtes Bukett und erfrischende Säure.
Speiseempfehlung:	Fetakäse-Kräuterknödel an Tomaten-Lauchgemüse verfeinert mit gerösteten Mandeln
Trinkempfehlung:	10–12°C
Artikelnummer:	14I22

