



Weinexpertise

2015

Riesling "Sonnenberg"

VDP.1.Lage - Qualitätswein trocken

Der Weinberg:

Das „Herzstück“ der Lage Sonnenberg.
Sehr karger Kalksteinboden mit über 50 Jahre alten Reben.
Von Natur aus sehr geringe Erträge und Trauben aller bester Güte.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, sanft mit Füßen getreten, entrappt und nach 36 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet.

Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgt in 1200 Liter fassenden Eichenholzfässern.

Nach ausgiebigem Hefelager und schonender Filtration erfolgte die Abfüllung im September 2016.

Der Wein:

Leichtes, helles Gelb mit grünlichen Reflexen.
In der Nase Duft von Apfel, Citrus, Pfirsich und Aprikose.
Am Gaumen elegant & saftig, frisch.
Feine, noble Art.

Vorhandener Alkohol:.....	12,5 % Vol.
Säure:.....	8,8 g/l
Restzucker:.....	2,1 g/l
Trinktemperatur:.....	10-12 °Celsius