



Neuweierer Mauerberg Riesling Auslese „Fass 11“

VDP.ERSTE LAGE (Artikel-Nr. 091315 – AP.: 509/37/16)

Jahrgang:	2015		
Rebsorte/Ertrag pro Hektar:	Riesling - 45 hl/a		
Inhalt:	0,375l/Naturkork		
Weinart	Weisswein - Trocken		
Qualitätsstufe:	QbA		
Anbaugebiet:	Ortenau/Baden/Deutschland		
Lage:	Mauerberg		
Bodentyp:	Granitverwitterungsboden, teilweise vermischt mit Vulkanasche		
Vinifikation:	Handlese, leichtes quetschen der Traube, lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation des Mostes 48 h, Vergärung bei ca. 18° C, teilweise Spontanvergärung.		
Farbe:	Helles gelb.		
Duft:	Orangenblüte, Quitte, Mango, Blütenhonig.		
Trinktemperatur:	8 ° C		
Alkoholgehalt:	10,0 % Vol.		
Säure:	8,0 g/l	Restzucker:	75,9 g/l
Verkostungsnotiz:	Reife Frucht, sehr ausgewogen, viel Spiel und Fülle.		
Speisenempfehlung:	Forelle, Kalbsfleisch, Lachs		
Trinkreife/Lagerempfehlung:	Jetzt/2- 10 Jahre		
Sonstiges:	Wein braucht etwas Luft um sich voll zu entwickeln, im Anbruch ohne Probleme mindestens 3 Tage haltbar.		
EAN-CODE Flasche:	4260353842252		

