



ROBERT SCHÄTZLE  
SCHLOSS NEUWEIER  
seit 1549

Weingut | Restaurant | Hotel | Events

## Neuweierer Schlossberg Riesling - trocken

VDP.ERSTE LAGE (Artikel-Nr. 3119/AP.: 509/04/23)

<b>Jahrgang:</b>	2019		
<b>Rebsorte/Ertrag pro Hektar:</b>	Riesling - 45 hl/ha		
<b>Inhalt:</b>	0,75l/Schraubverschluss		
<b>Weinart</b>	Weisswein - trocken		
<b>Qualitätsstufe:</b>	QbA		
<b>Anbaugebiet:</b>	Ortenau/Baden/Deutschland		
<b>Lage:</b>	Schlossberg - Monopol		
<b>Bodentyp:</b>	Granitverwitterungsboden		
<b>Vinifikation:</b>	Handlese, Verarbeitung wie in der Champagne. Sedimentation des Mostes 72 h, Vergärung bei ca. 18° - 22°, zum Teil mit spontaner Hefe.		
<b>Farbe:</b>	Helles gelb		
<b>Duft:</b>	Duftet frisch nach Zitrusfrüchten, Aprikose sowie ein Hauch von Feuerstein		
<b>Trinktemperatur:</b>	8 ° C		
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,0 % Vol.		
<b>Säure:</b>	6,3 g/l	<b>Restzucker:</b>	3,9 g/l
<b>Verkostungsnotiz:</b>	Schöne Mineralität, viel Druck mit salzigen Abgang		
<b>Speisenempfehlung:</b>	Fisch, Salate, vegetarische Gerichte oder einfach solo		
<b>Trinkreife/Lagerempfehlung:</b>	Jetzt/10 Jahre		
<b>EAN-Code Flasche:</b>	4260353846670		

