

GOLDENES LOCH Riesling GG

VDP Große Lage (Artikel-Nr.4119 /AP.:509/06/22)

Jahrgang:	2019		
Rebsorte/Ertrag pro Hektar:	Riesling - 40 hl/a		
Inhalt:	0,75l/Naturkork		
Weinart	Weißwein - Trocken		
Qualitätsstufe:	QbA		
Anbaugebiet:	Ortenau/Baden /Deutschland		
Lage:	Goldenes Loch		
Bodentyp:	Granitverwitterungsboden		
Vinifikation:	Handlese, leichtes quetschen der Traube, lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation bis 72 h. Vergärung von Most bei ca. 18-22°C zum Teil mit spontaner Hefe.		
Farbe:	Helles gelb		
Duft:	gelbe Frucht, exotische Früchte, Orangenblüte		
Trinktemperatur:	8 ° C		
Alkoholgehalt:	13 % Vol.		
Säure:	5,0 g/l	Restzucker:	4,7 g/l
Verkostungsnotiz:	frisch, elegant, salzig verspielt und lang		
Speisenempfehlung:	Fisch, Salate, vegetarische Gerichte oder einfach solo.		
Trinkreife/Lagerempfehlung:	Jetzt/5- 10 Jahre		
Sonstiges:	Jetzt erst Beginn der Trinkreife – steht noch ganz am Anfang. Langer Ausbau auf der Hefe im Edelstahltank. Braucht momentan etwas Zeit an der Luft um sich voll zu entfalten. Hält geöffnet 3- 5 Tage.		
EAN-Code Flasche:	4260353843310		

