

Neuweierer Mauerberg „MAUERWEIN“ Riesling GG

VDP.Grosse Lage (Artikel-Nr.4418 – AP.:509/45/20)

Jahrgang:	2018		
Rebsorte/Ertrag pro Hektar:	Riesling - 45 hl/ha		
Inhalt:	0,75l/Naturkork		
Weinart	Weisswein - trocken		
Qualitätsstufe:	QbA		
Anbaugebiet:	Ortenau/Baden/Deutschland		
Lage:	Mauerberg		
Bodentyp:	Granitverwitterungsboden, teilweise vermischt mit Vulkanasche, sehr kleine Parzellierung mit Trockenmauern		
Vinifikation:	Handlese, leichtes quetschen der Traube, lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation 48 h. Vergärung von Most bei 18°C, Spontanvergärung, Anteil des Mostes wird mit ganzen Beeren im Holzfass vergoren und nach der Vergärung mit dem im Stahl vergorenen Anteil vereint		
Farbe:	Gelb-Gold mit grünen Reflexen		
Duft:	Kraftvoll, gelbe Früchte, ein Hauch von exotischen Früchten		
Trinktemperatur:	8 ° C		
Alkoholgehalt:	13 % Vol.		
Säure:	5,9 g/	Restzucker:	6,9 g/l
Verkostungsnotiz:	Sehr lang und saftig, sehr animierend, trotz viel Kraft mineralisch		
Speisenempfehlung:	Perfekt zur leichten Küche, Sushi, Geflügel, Forelle; sehr universeller einsetzbarer Wein		
Trinkreife/Lagerempfehlung:	Beginnend/5- 15 Jahre		
Sonstiges:	Schon über 250 Jahre unter dem Namen MAUERWEIN bekannt. Aufgrund der 500 Jahre alten Trockenmauern sehr spezielles Mikroklima.		
EAN-Code Flasche:	4260353843334		

