

mosel . qualitätswein
product of germany
ap-nr. 3 501 074 16/18
d-54441 ayl / saar . abfüller
alk. 12,5% by vol . 750 ml

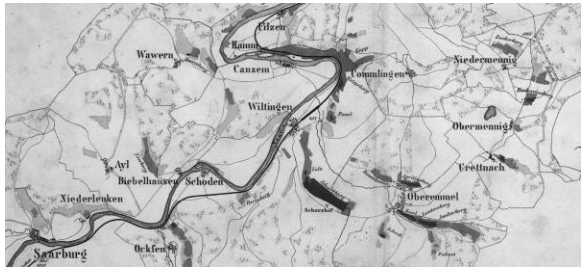
[trocken]

faß 16

[Riesling, Saar und Schiefer, das ist der Stoff aus dem unser gehaltvoller Tisch-Wein gemacht ist.

Frisch und animierend, gepaart mit feiner Frucht und Trinkvergnügen. Jahr für Jahr suchen wir hierfür die repräsentativsten Trauben des Gebietes um einen typischen SaarRiesling auf Flasche zu ziehen, der seinem Namen Ehre macht.]

exposition:	ost bis west
steigung:	10-50%
reben:	-
boden:	schiefer
ertrag:	70 hl / ha
ernte:	anf. oktober



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	1,5 monate hefelager
alkohol:	12,72 % vol.
rest zucker:	5,2 gr/ l
säure:	5,8 gr/l

lagerpotential:	bis 2022
bewertung (2017er):	< Pigott > 90 Punkte

