

Riesling 2016

Grande Réserve

Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß—Frankreich

Jahrgang : 2016

Lage :

Rebsorte : 100 % Riesling

Qualitätsstufe : AOC vin d'Alsace

Bodenart : Lehm und Mergelhaltige Böden

Weinausbau : Ertragsreduzierter Anbau, Auslese bei der Ernte, schonende Pressung, Temperatur kontrollierte Gärung.

Sensorik :

Geschmacksrichtung : Trocken

Farbe : Hellgelb mit grünen Schimmern

Nase : Diskrete und Frische.

Mund : Frisch und lebhaft im Mund mit angenehmen Zitronenge
Schmack.

Trinkempfehlung : Fisch, Meeresfrüchten, Sauerkraut, weißem Fleisch
Baeckeoffe, Weinbergschnecken, Frischer Ziegenkäse

Serviertemperatur : zwischen 8 -10° C servieren

Lagerfähigkeit : Der Wein ist trinkreif aber kann bis Ende 2020
problemlos gelagert werden.

Palettisierung :

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
12,02 %	6,76 g/l	8,17 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 430306	Ean-code Karton	3 304623 430303
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

Flasche	Inhalt : 75 cl	Maße in mm 75 X 75 X 330
Kartons	6 Flaschen (stehend)	Maße in mm 230X 190X 340
Lage	25 Kartons	
Palette	4 Lagen = 600 Flaschen	

