

Riesling 2015

Goldmedaille in Macon



Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß - Frankreich

Jahrgang : 2015

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 : Ausdruckvoll und sehr elegant. Es dominieren frische Zitrus Aromen.

Mund : Gut ausgewogen mit einer schönen Säure die im frische und einen langen Abgang schenkt.

Trinkempfehlung : Fisch, Austern, Meeresfrüchten, Sauerkraut, weißes Fleisch, Baeckeoffe, Weinbergschnecken, Frischer Ziegenkäse

Serviertemperatur : zwischen 8 -10° C servieren

Lagerfähigkeit : Der Wein wird sich in den nächsten Jahren vorteilhaft ausbauen und kann bis Ende 2019 problemlos gelagert werden.

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
12.1 %	5,9 g/l	8,6 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 430580	Ean-code Karton	3 304623 430587
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

Palettisierung :

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	