

# STUDI ER

2016

**RIESLING**  
**HALBTROCKEN**  
**PFALZ**

Deutscher Qualitätswein  
Restzucker: 13,5 g/Ltr.  
Säure: 8,1 g/Ltr.  
Alkohol: 12 %vol  
Enthält Sulfite



## **Zur Rebsorte**

Riesling ist die für Deutschland bekannteste Rebsorte, denn nirgends wächst der Riesling so gut wie in Deutschland. Da die Riesling-Rebe geringe Ansprüche an den Boden stellt, kann er auf jedem Boden angepflanzt werden und prägt somit - je nach Boden- ein vielfältiges Charakterprofil aus. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre markante Säure aus, was dem Wein immer eine fruchtige Note verleiht.

## **Zum Ausbau**

Seine besonders frischen und klaren Fruchtaromen erhält dieser Riesling durch ausschließlich gesundes Lesegut, eine strenge Vorklärung vor dem Gärbeginn und eine gezügelte, gekühlte Gärführung. Das Terroir dieses Rieslings ist geprägt von 2 Weinbergs-Böden, die in dieser Lagen-Cuvée eine komplexe Vielfalt hervorbringen: Zum einen durch sandigen steinigen Boden, der für sehr viele Fruchtkomponenten verantwortlich ist und zum anderen durch kalkhaltigen, lehmigen Boden, der dezente mineralische Noten mitbringt.

## **Sensorische Eigenschaften**

Die vorwiegenden Fruchtaromen sind die von grünem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrucht. Neben der fruchtigen Säure erhält dieser Riesling seine Spritzigkeit durch die natürliche Kohlensäure, die aus der Gärung erhalten wurde. Lebendigkeit und fruchtige Restsüsse im halbtrockenen Bereich machen diesen Wein schnell zu einem Lieblingstropfen für „easy drinking“ Genussmomente.

## **Speisen**

Ist als kulinarischer Begleiter ein Allround-Talent. Ideal aber zu deftigen Speisen und herzhaften Gerichten wie dem Pfälzer Saumagen.

**Trinktemperatur: 10-12°C**

## **Lagerfähigkeit**

4-5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine primären Fruchtnoten und schmeckt gereift.