

STUDIEN

2016

RIESLING

TROCKEN

ELLERSTADTER BUBENECK

Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 7,7 g/Ltr.

Säure: 7,1 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 %vol

Enthält Sulfite



Rebsorte

Der Riesling ist die für Deutschland typischste 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 relativ hohe Säure aus, was dem Wein immer eine fruchtige Note verleiht.

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.

Sensorik

Feingliedriger Riesling mit fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusfrucht und Grapefruitschalen, der durch seine verblüffende Leichtigkeit besticht. Lebendige Säure und mineralische Finesse aus den Kieselsteinböden des Ellerstadter Bubeneck erfüllen die gehegte Rieslingerwartung.

Speisen

Zu edlen Fischgerichten, zu allen hellen Schmorgerichten und Salaten

Trinktemperatur: 10-12°C

Lagerfähigkeit:

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