

- SIEGRIST-

RIESLING TROCKEN



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine Boden Muschelkalk mit Lehmanteilen Ertrag 60 hl/ha Vinifikation Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen Analyse Alkohol 12,5 %vol Säure 7,4 g/l Zucker 1,8 g/l Charakter Lebendiger, aromatischer Riesling mit eleganter Zitrusund Apfelfrucht und schönen Anklängen von Aprikose und Pfirsich. Erfrischende Säure und mineralische Spannung. Hervorragend balanciert! Kulinarische Empfehlung Fischgerichte, Meeresfrüchte und helle Fleischgerichte, ideal für asiatische Gerichte wie bspw. Sushi Trinktemperatur 7-9°C



