



RIESLING

Besigheimer Wurmberg

VDP.ERSTE LAGE

REBSORTE	<i>Riesling</i>				
JAHRGANG	<i>2014</i>				
BODEN	<i>Muschelkalk</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>58</i>				
WEINBERG	<i>Exponierte Südlage, die Reben stehen auf Kleinterassen aus Trockenmauern, an der Enz mit einer Steigung von über 50%, 100% Handarbeit</i>				
AUSBAU	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Lager auf der Vollbefe für 7 Monate, 50% Spontan Gärung mit natürlichen Hefen und Ausbau im Eichenholzfass, 50% normale Gärung und Ausbau im Edelstahltank</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2015</i>				
SÄURE g/l	<i>7,8</i>	RESTZUCKER g/l	<i>4,9</i>	ALKOHOL % vol	<i>13</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>12</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Im Auftakt bietet der Wein die volle Bandbreite an Früchten wie reife Limone, gelber Apfel und Pfirsich. Im Nachball finden sich die Früchte wieder, dazu kommt ein wunderbar interessantes Spiel aus Säure und Mineralität</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>In Rosmarinbutter gebratenes Zanderfilet auf Pinienkernrisotto</i>				

PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG