

RIESLING

brut

REBSORTE / GRAPE VARIETY	<i>100 % Riesling</i>		
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2017</i>		
AUSBAU / VINIFICATION	<i>schonende Ganztraubenpressung, erste Gärung im Edelstahlfass, 4 Monate Fassausbau auf der Vollbefe, Versektung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung, min. 18 monatige Flaschenlagerung auf der Hefe / gentle whole cluster pressing, first fermentation in stainless steel, 4 months barrel aging on the full lees, traditional bottle fermentation, 18 months aging en tirage</i>		
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab Sommer 2019 / from summer 2019</i>		
SÄURE / ACIDITY g/l	<i>8,0</i>	ZUCKER / SUGAR g/l	<i>8,5</i>
		ALK & ALC % vol	<i>12,0</i>
TRINKTEMP / DRINK TEMP °C	<i>9</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Animierender frischer Rieslingsekt mit feiner Perlage im Auftakt gepaart mit einer schönen Frucht / animating fresh Riesling sparkling with a perlage and expressive fruit</i>		



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG