



<u>Sorte:</u>	Riesling trocken Burgweg
<u>Anbaugebiet:</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer Burgweg
<u>Boden:</u>	Lösslehm
<u>Ertrag:</u>	1800l/ha
<u>Alkohol:</u>	13,3 % Vol.
<u>Restzucker:</u>	1,6 g/l
<u>Säure:</u>	7,3 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut gestaffelte Handlese kurze Maischestandzeit gekühlte Gärung im großen Holzfass
<u>Weinbeschreibung:</u>	Duft nach subtropischen Früchten sowie reifen Weinbergspfirsichen und etwas Melisse. Am Gaumen finden wir eine enorme Würze und viel Schmelz gepaart mit einer reifen Säure. Die sanfte Holz- und Gerbstoffbetonung trägt zu einem sehr guten Lagerpotential bei. Seine fulminante Länge mit seinem sehr mineralischen Abgang machen diesen Spitzenwein zu einem Erlebnis!
<u>Trinktemperatur:</u>	12° C
<u>Speiseempfehlung:</u>	gekochter Hummer Filetspitzen geschmortes Kaninchen