

## RIESLING RIED KIRCHBERG 2019

### Geschmacksprofil

Zarter Marillenduft in der Nase. Feine Fruchtsüße, strahlende Mineralität, elegant und anhaftend. Tolles Zukunftspotenzial, großes Rieslingkino!

### Vinifikation

Ernte in den frühen Morgenstunden, 24 Stunden Maischestandzeit mit Trockeneis als Oxidationsschutz. Schonend gepresst und sehr langsam innerhalb von 4 Wochen bei 18 °C im Stahltank vergoren.

*Qualitätswein, trocken*

*Alkoholgehalt: 13,0 % vol*

*Restzucker: 4 g/l*

*Säure: 6 g/l*



# RIESLING RIED KIRCHBERG 2020

## Kostnotiz

Zarter Marillenduft in der Nase. Feine Fruchtsüße, strahlende Mineralität, elegant und anhaftend. Tolles Zukunftspotenzial, großes Rieslingkino!

## Speisenempfehlung

Passt ideal zu Meeresfrüchten, hellem Geflügel, Pasteten sowie zu Nudelgerichten.

## Vinifikation

Ernte in den frühen Morgenstunden, 24 Stunden Maischestandzeit mit Trockeneis als Oxidationsschutz. Schonend gepresst und sehr langsam innerhalb von 4 Wochen bei 18 °C im Stahltank vergoren.

*Qualitätswein, trocken*

*Alkoholgehalt: 12,5 % vol*

*Restzucker: 5,8 g/l*

*Säure: 6,3 g/l*

