HIRSCHMÜLLER

2018 Riesling feinherb

Boden:	Lösslehm auf Muschelkalk
Geschmacksrichtung:	feinherb
Alkohol:	13 %vol
Restzucker:	12,2 g/l
Säure:	7,0 g/l
Trinktemperatur:	6 - 8 °C
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre

Ausbau:

Nach der schonenden Pressung der Trauben wird dieser Riesling gekühlt im Edelstahltank vergoren und bis zur Abfüllung auf der Feinhefe gelagert. Dieser Wein ist nicht vollständig vergoren, weshalb ihm eine natürliche, dezente Fruchtsüße geblieben ist.

Weinbeschreibung:

Aromen wie von reifen Zitrusfrüchten, Ananas, Mirabelle und Birne und dezent würzig-mineralische Anklänge prägen den Duft dieses Rieslings. Am Gaumen öffnet er sich vollmundig, mit würziger und kräftiger Frucht sowie anregendem Süße-Säure Spiel.

Wein & Sektgut Hirschmüller | La-Ferté-Bernard-Straße 30 | 74348 Lauffen am Neckar
Tel. 07133 1837445 | Mobil: 0173 3763603 | info@weingut-hirschmueller.de | www.weingut-hirschmueller.de