

15

Riesling

PUR

Rote Linie

Der Riesling PUR ist ein sogenannter „Orange Wine“. Er wurde wie Rotwein mit der Schale fermentiert und während der ganzen Vinifizierung wurde kein Schwefel zugesetzt. Das ist der Grund für seine bernsteinartige Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Nach der Fermentierung wurde der Wein in Eichenfässer für den weiteren, langsamen Reifungsprozess gefüllt.

Der Riesling PUR 2015 zeichnet sich durch intensive Aromen von Kräutern und reifen Früchten bei angenehm abrundenden Tanninen aus. Die mineralische und würzige Note und sein langer und leicht bitterer Abgang machen den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter. Probieren Sie den Riesling zu Austern!

Darüberhinaus hat der Riesling PUR hohes Lagerpotential.

demeter

Riede: Leithen
Boden: Urgestein

Alk.: 13 % vol
Restzucker: 1,86g/l
Säure: 5,0 g/l
Gesamt SO₂: 14 mg/l

empfohlene Serviertemperatur: 12-14° C