



2022 Berghauptener Riesling „Gneis“

Lage: Berghauptener Schützenberg
Gneisverwitterungsgestein

Rebsorte: Riesling

Vinifikation: schonende Lese und Traubenverarbeitung, schonende Pressung, kühle Vergärung im Edelstahlgebilde, Feinhefelager im Edelstahlgebilde

Alkohol: 12,0 %Vol.
Restzucker: 3,0 g/l
Säure: 7,3 g/l

Speisenempfehlung: Helles Geflügel, Kalbsfleisch und Fischgerichte, Gegrilltes Gemüse, Asiatische Küche

Trinktemperatur: 7 - 9°C



Qualität: VDP.ORTSWEIN
Deutscher Qualitätswein

Profil: Zitronenverbene, Ananas gepaart mit würzigkräuterigen Aromen, mineralisches Rückgrat, zupackend im Abgang und zugleich saftiger, nachverlangender und mineralischer Riesling