



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Expertise/Weinpass

2015 Riesling „Schieferstein feinherb „Ayler Kupp“

Der Riesling darf sich, als die klassische aller deutschen Weißweinrebsorten und als König an Mosel, Saar und Ruwer bezeichnen. Er reift sehr spät und stellt daher hohe Anforderungen an die Lage. Sein Reichtum an Aromen wie an Facetten scheint unbegrenzt. Ob trocken, halbtrocken, fruchtig oder edelsüß – der Riesling ist eben ein Schauspieler, der viele Rollen zu spielen Rebsorte

Rebsorte	: 100% Riesling		
Anbaugebiet	: Saar „Ayler Kupp“ besondere Weinlage an der Saar Steillage und Schieferböden		
Jahrgang	: 2015		
Alkohol	: 12,0 %		
Gesamtsäure	: 6,2 g/l	Restzucker	: 17,6 g/l
Geschmacksrichtung	: feinherb	/ Enthält Sulfite	
Vinifizierung	: selektive Handlese, schonende und langsame Vergärung im Edelstahltank zur Erhaltung der sortentypischen Aromen, lange Lagerung auf den Feinhefen, um die optimalen Geschmacksnuancen zu erreichen		
Charakter	: im Duft an Aprikose und Mango erinnert		
Essensbegleiter zu	: zartem Seefisch, Süßwasserfisch, Schalentieren, Kalb, Geflügel, Spargel, Frischkäse		
Trinkbar ab	: sofort		
Lagerzeit	: bis 10 Jahre, er reift in der Flasche nach		
EAN	: 4028812 10023		