

2015 Riesling

Ilbesheimer Rittersberg



Lage:	Ilbesheimer Rittersberg
Bodenart:	leicht-sandiger Lehm
Ausbau:	selektive Handlese in mehreren Durchgängen, 20-stündige Mazeration, Spontangärung in 2 und 3 mal belegten Barriques mit anschließender Batonnage
Ertrag:	ca. 45 hl/ Hektar
Essensempfehlung:	kräftige Fisch- und Fleischvariationen
Geschmacksbeschreibung:	feine Zitrus - und reife Pfirsichnoten in der Nase, gefolgt von erdig-mineralischen Anklängen. Klar geschliffene Frucht im Geschmack, ein Hauch reife Gerbstoffe am Gaumen. Stoffig-saftiger Stil mit gut eingegliedeter Säure.
Säure:	6 g/l
Restzucker:	3 g/l
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.