



Riesling 2018 Simbach Federspiel®



Alkohol: 12 vol%

Säure: 7,2g/l

Restzucker: 2 g/l

Lesedatum: Do.1.Oktober 2018

Lesegradation: 18,5° KMW

Serviertemperatur: 8-10°C

Ried: Simbach

Bodenart: Löss und Schiefer

Vinifizierung:

Unsere reifen Trauben wurden Ganztrauben gepresst, mit selektiver Hefe vergoren und mindestens 3 Monate auf der Feinhefe im Stahltank gelagert.

Weinbeschreibung:

Helles Gelbgrün mit Silberreflexe spiegeln sich im Glas unseres Rieslings. Frische Orangenesten, ein Hauch von Blütenhonig und gelbe Tropenfrucht im Hintergrund. Saftige, elegante Textur wie weißer Pfirsich, lebendiger Säurebogen und zitroniger Touch im Abgang, ein finessenreicher Speisenbegleiter.

Auszeichnungen:

90
Punkte

Beim Falstaff Federspiel Cup 2019.

