

## 2012 Thörnicher Riesling feinherb

Kategorie: Ortsriesling, graue Kapsel

Ap. Nr. 3 560 031 12 13

Bestellnr. 12-13



**Weinberg:** Im Schneidersberg Thörnicher Ritsch, Schieferlag

**Weinbau:** 2,4 m Zeilenabstand, 1,2 m Stockabsatnd, Trierer Rad Erziehung, bei der die Trauben direkt besonnt werden.

**Boden:** Schiefer mit großen Schieferplatten und wenig Feinerde

**Ertrag:** ca. 55hl/ha

**Ernte:** 23.10. - 6.11.2012

**Trauben:** gesunde, dickschalige Trauben, 91°Oe. Schöne Reife, sehr aromatisch, ohne Fäulnis.

**Pressung:** 3h Maischestandzeit, pneumatisches Pressen

**Ausbau:** Vergärung 50% spontan, 50% mit Reinzuchthefer Hefelager bis Februar 2012 im Edelstahltank.

**Analyse:** 10,5% alc / 22 g/l Rz/ 8,2g/l Säure

### **Beschreibung:**

Der Inbegriff eines feinherben Mosel-Riesling. Filigran, mineralisch, feingliedrige Aromen gute Struktur. Das wächst so nur an der Mosel.

Empfehlung: der niedrige Alkoholgehalt und die erfrischende Mineralität und machen ihn zum optimalen Terrassen- und Sommerwein. Eignet sich mit der dezenten Süsse auch sehr gut zu leichten, sommerlichen Speisen und noch besser zuzahlreichen Varianten der asiatischen Küche

