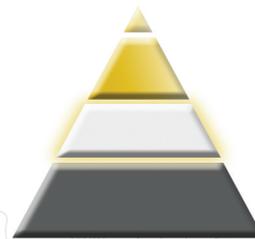


2014 Thörnicher Riesling feinherb

Ap. Nr. 3 560 031 12 15

Bestellnr. 12-14



Kategorie: Ortsriesling, graue Kapsel



Weinberg: Im Schneidersberg Thörnicher Ritsch, Schieferlage

Weinbau: 2,4m Zeilenabstand, 1,2m Stockabstand, Trierer Rad Erziehung, bei der die Trauben direkt besonnt werden. Der flache Teil hat einen Zeilenabstand von 2m, Stockabstand 0,9m, komplette Entlaubung der Traubenzzone 3 Wochen vor der Ernte.

Boden: Schiefer mit großen Schieferplatten und wenig Feinerde

Ertrag: ca. 65hl/ha

Ernte: 14.-16. Oktober 2014

Trauben: gesunde, dickschalige Trauben, 75-85°Oe. Schöne Reife, sehr aromatisch, ohne Fäulnis.

Pressung: 10h Maischestandzeit, pneumatisches Pressen

Ausbau: Vergärung 50% spontan, 50% mit Reinzuchthefer, Hefelager bis Januar 2015 im Edelstahltank.

Abfüllung: 21. Januar 2015

Analyse: 11% alc / 17g/l Rz/ 7,7g/l Säure

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

Der niedrige Alkoholgehalt und die erfrischende Mineralität 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.

Trinktemperatur: 8-10°C

