



## FELLBACHER LÄMMLER

RIESLING

TROCKEN

2023

<b>Klassifikation</b>	VDP.GROSSES GEWÄCHS
<b>Rebsorte</b>	RIESLING
<b>Gärung</b>	Im großen Holzfass vergoren - 10 Monate Lagerzeit auf der Vollhefe
<b>Alkohol</b>	12,5 %VOL
<b>Restzucker</b>	3,9 G/L
<b>Säure</b>	7,9 G/L
<b>Ausbau</b>	im Stückfass

**Trinktemperatur** 10-12 °C

**Lagerfähigkeit** 7-12 Jahre

Betörend duftige Anklänge von Bittermandel und Orangenblüte mit einem Hauch Zitronenzeste steigen als erste Facetten dieses Rieslings in die Nase. Am Gaumen entfaltet dieser stattliche Riesling sodann seine ganze Kraft durch die wiederkehrenden Eindrücke von salziger Limette, eine packende Säure und feinwürzige Mineralität. Reife Aprikose und Mandarine, sogar ein Hauch von Honigkuchen, verströmen zudem schmelzig-reife Fruchtnoten und komplettieren diesen eleganten Wein.

