



STETTEN RIESLING SANDSTEIN

RIESLING
FEINHERB

2022

Klassifikation VDP.ORTSWEIN

Rebsorte Riesling

Gärung spontan vergoren bei 16-18 °C. Feinhefelager bis März.

Alkohol 11,5 %VOL

Restzucker 13 G/L

Säure 7,8 G/L

Ausbau 100% Edelstahl

Trinktemperatur 8-10 °C

Lagerfähigkeit 4-6 Jahre

Feinherber, frischer Klassiker aus der Lage Stettener Pulvermächer. Das namensgebende Terroir Schilfsandstein und Kieselsandstein sind verantwortlich für diesen ausdrucksvollen Riesling und die Namensgebung. Mit seiner facettenreichen Frucht, der präzisen Säure und der elektrisierenden Struktur. Gefühlvoll pointierte Restsüße gesellt sich zu frisch-herben saftigen Aromen von Limette und Granny Smith und Kalamansi. Das Perfect Match für asiatisch inspirierte Gerichte mit feuriger Würze.

