



## SCHILFSANDSTEIN STETTENER

RIESLING  
FEINHERB

2019

**Klassifikation** VDP.ERSTE LAGE

**Rebsorte** Riesling

**Gärung** Zu 100% im Edelstahltank spontan vergoren bei 12-14 °C. Hefelager bis Februar.

**Alkohol** 12 %VOL

**Restzucker** 11,7 G/L

**Säure** 7,8 G/L

**Trinktemperatur** 8-10 °C

**Lagerfähigkeit** 4-6 Jahre

Aus Pulvermärcher wird SCHILFSANDSTEIN. Unser feinherber Klassiker ändert zwar sein Gewand aber nicht seinen Charakter. Der namensgebende Schilfsandstein ist verantwortlich für diesen ausdrucksvollen Riesling mit seiner facettenreichen Frucht, der präzisen Säure und der elektrisierenden Struktur. Aromen von Limetten und Quitte, eine ätherische Frische und die perfekte Balance aus allen Eigenschaften, machen diesen Riesling zu einem Allrounder der Speisenbegleitung.

