



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.

