

Höllriegel 2017

Lage: Höllriegel

Böden: heißer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation: Lese der Trauben per Hand, akribische
Traubensortierung, schonende Verarbeitung, gekühlte
Vergärung im Edelstahltank, klassisch ausgebaut.

Erntedatum: Ende September

Erntegradation: 18,0 ° KMW

Alkohol: 12,6 %vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 4,5 g/l

Rebsorte:

Chardonnay

Beschreibung:

Die warme Riede Höllriegel verleiht diesem feinen Burgunder ein bemerkenswertes Potential. In der Nase und am Gaumen sind exotische Früchte spürbar.

Trinkreife: 2018/2020

Speisenbegleitung: ein Alleskönner am Tisch für sommerliche Gerichte wie Spargel und Fisch bis hin zu einer kalten Vorspeise oder mediterrane Gerichte mit knackigem Gemüse

Verschluss: Drehverschluss

