

ALTE REBE, RIESLING SPÄTLESE FEINHERB, HOCHHEIMER REICHESTAL

CHF 28.00 **inkl. MwSt.**

Weingut Sack

Region: Rheingau (Gemeinde Hochheim) / Deutschland
Jahrgang: **2011/2013**
Kategorie: Weisswein
Alkohol: 14.0 % vol. (2011) / 12.0 % vol. (2013)
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Riesling 100 %**
Ausbau: Stahltank, grosses Holzfass

SKU: D811211.075
Kategorien: Deutschland, Rheingau, Weine, Weisswein

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Brillante goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Noten von gelbem Steinobst, Weinbergpfirsich und reifen tropischen Früchten. Am Gaumen elegant, mineralisch, feinherb und komplex. Stoffig und finessenreich, mit straffer Säurestruktur und mineralischem Schmelz.

Passend zu: asiatischem Wokgemüse, Ente, verschiedenen Käsesorten z.B. Blauschimmel

Ideale Trinktemperatur: 11 – 13 °C

Weinberg / Reben:
Reblage: Reichestal
Ausrichtung: Süd, mit leichter Hanglage
Bodenbeschaffenheit: lehmig-tonige Böden mit Lössbeimengungen
Alter der Reben: ca. 60 Jahre
Traubenlese: Mitte - Ende Oktober, selektiv von Hand
Ertrag: ca. 40 hl/ha
Pflege: Aufrechtes Heften, später Laubschnitt und moderates Entblättern von Hand, Ertragsreduktion

Fermentation:
Vergärung mit Reinzuchthefe im Edelstahltank bzw. grossem Holzfass bei ca. 16 - 19 °C

Ausbau:
Im Tank bzw. Fass. Feinhefelagerung bis zur Füllung im Mai des auf die Ernte folgenden Jahres

Technische Daten:
Restzucker: ca. 15.0 g/l
Gesamtsäure: 8 - 8.5 g/l