



**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: Reichstal

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 Reinzuchthefer im Edeltank 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