

Wilhelmshof

S I E B E L D I N G E N

2016 RIESLING PETERSBUCKEL SPÄTLESE TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Frankweiler Petersbuckel, süd-ost ausgerichteter Hang



AROMA

Klarer, üppiger Duft mit viel Volumen und fruchtigen Noten von kleinen roten Äpfeln, Ananas und klassischem Pfirsich, die von etwas Zitronenschale und einem Hauch Ingwer begleitet werden. Im Mund mit mineralischer Konzentration und viel Schmelz und einer gut ausgereiften Säurestruktur.



HERSTELLUNG

Die entrappten reifen Trauben durften für 4 Stunden auf der Maische stehen um Aromen aus der Schale zu lösen, bevor sie gekeltert wurden.



SPEISEEMPFEHLUNG

Zum orientalisch gewürzten Hühnchen mit Quitten Chutney und Couscous Beilage.



LAGERFÄHIGKEIT

6-10 Jahre



Auszeichnung

Gold Landesweinprämierung 2017
Silber Bundesweinprämierung 2017
Großes Gold Savoir Vivre 2017 (93 Punkte)



REBSORTE

Der "König der deutschen Weißweinsorten" ist auf 30% unserer Weinbergfläche bestockt, hauptsächlich in der höher liegenden und von sandig-lehmigen Bundsandsteinverwitterung geprägten Böden.



ANBAU

Nachhaltiges Wirtschaften auch in Sachen Bodenpflege und Rebanlage sind den Wilhelmshof-Winzern genauso wichtig wie die intensive Laubwandpflege, Traubenteilen, Ausdünnen u.v.m..



ERTRAG

58 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1636
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	90 Oe°
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	23,60 g/l
Restzucker:	5,70 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	7,60 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite