

Wilhelmshof

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

2017 RIESLING BUNTSANDSTEIN KABINETT TROCKEN



Herkunft

Frankweiler



AROMA

Saftig, erfrischender Sommerwein mit einer feinen Frucht die an grüne Äpfel, Quitte und Aprikose erinnert.



HERSTELLUNG

Der Witterung 2017 zu Folge ernteten wir bei dieser Rebsorte 30 % weniger als in den Vorjahren. Auf Grund der knackigen Säure haben wir uns für eine Maischestandzeit von 6 Stunden entschieden, um mehr Aromen aus der Beerenhaut zu lösen und die Säure zu harmonisieren.



SPEISEEMPFEHLUNG

Kabeljau im Zitronenöl konfiert mit grünem Gemüse.



LAGERFÄHIGKEIT

1-4 Jahre



Auszeichnung



REBSORTE

Die spätreifende Rebsorte Riesling gilt als "König der Weißweine" da er höchste Ansprüche an die Weinberglage stellt. Die leicht erwärmbaren Sand- und Buntsandsteinböden sind besonders geeignet.



ANBAU

Gesundes hochreifes Lesegut ist uns im Wilhelmshof sehr wichtig und unsere Rieslinge beweisen dies mit innerer Tiefe, und zartem Duft nach Pfirsich und Aprikosen-Aromen. Sie schmecken klar und rassig.



ERTRAG

65 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1729
Prädikat:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	22,80 g/l
Restzucker:	5,40 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	7,70 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite