

Wilhelmshof

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

2017 RIESLING PETERSBUCKEL SPÄTLESE TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Frankweiler Petersbuckel, süd-ost ausgerichteter Hang



AROMA

Präzise und fein im Duft von Pfirsich, Apfel und Zitrusnoten. Ein wenig Kräuter sind wahrnehmbar und verleihen Tiefe. Ohne breitschultrige Lautstärke und Exotik ist dieser Riesling dennoch von einer eleganten Reife geprägt. Ein klassischer, klarer Stil mit sehr feiner Salzigkeit und eleganter Säure.



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

Silber Landesweinprämierung 2018
Silber Bundesweinprämierung 2018



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:	1736
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	90 Oe°
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	23,40 g/l
Restzucker:	6,20 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	7,90 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite