

Wilhelmshof

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

2019 RIESLING KABINETT FEINHERB



Herkunft

Frankweiler



AROMA

Feingliedriger Riesling mit intensiven Fruchtaromen, die an Granny Smith Äpfel und exotische Frucht von Ananas erinnern. Zarte, pikante Fruchtsüße ergänzt mit feinen Fruchtsäuren runden das Geschmackserlebnis wunderbar ab.



HERSTELLUNG

Selektive Handlese, 5 Stunden Maischestandzeit um mehr Aromen aus den Beeren zu lösen, temperaturkontrollierte Gärung.



SPEISEEMPFEHLUNG

Mit seiner zarten Fruchtsüße lässt er sich hervorragend zu asiatischen Speisen kombinieren.



LAGERFÄHIGKEIT

Als Speisenbegleiter bis zu fünf Jahre oder länger, als Solist getrunken in den ersten zwei Jahren.



AUSZEICHNUNG



ANBAU

Hohe Laubwände sind uns wichtig. Denn um eine Traube zu "ernähren" werden ca. acht Blätter benötigt. Auf dieses Verhältnis achten wir besonders bei den Laubarbeiten, dem Trauben teilen...



REBSORTE

Dieser feinherbe Riesling ist in der Einzellage Frankweiler Kalkgrube gewachsen. Charakteristisch für diesen Weinberg ist der sandig-lehmige Boden, ideale Voraussetzung um einen hervorragenden Riesling herstellen zu können, da sandige Böden sich schneller erwärmen.



ERTRAG

ca. 61 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1978
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	10,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	21,00 g/l
Gesamtzucker vor Inversion:	19,10 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	7,50 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite