

Wilhelmshof

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

2020 RIESLING IM SONNENSCHNEN SPÄTLESE TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Helles strohgelb; intensive Zitrus- und Pfirsichnoten, elegante knackige, typische Säure; retronasal reife rote Äpfel.

Leichtfüßiger, fruchtiger Geschmackseindruck bei vergleichsweise leichtem Alkoholgehalt.



HERSTELLUNG

Eine Teilmenge der entrappten reifen Trauben durften für 18 Stunden auf der Maische stehen um Aromen aus der Schale zu lösen, bevor sie gekeltert wurden. Vor Oxidation geschützt wurden die durch eine Übersichtung mit gefrorener Kohlensäure.



SPEISEEMPFEHLUNG

Zum orientalisch gewürzten Hühnchen mit Quitten Chutney und Couscous Beilage.



LAGERFÄHIGKEIT

6-10 Jahre



Auszeichnung



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

59 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	2034
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	22,40 g/l
Restzucker:	7,50 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	7,50 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite