

# Wilhelmshof

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

---

## 2020 RIESLING PETERSBUCKEL SPÄTLESE TROCKEN

---



### WEINBERGSLAGE

Frankweiler Petersbuckel, süd-ost ausgerichteter Hang



### AROMA

Strohgelbe Farbe; im Duft Mirabelle, Aprikose und exotische Maracujanoten die erfrischend von Zitrone im Geschmack ergänzt werden. Die elegante Mineralität und Rauchigkeit schaffen einen komplexen Gesamteindruck des Langstreckenläufers.



### HERSTELLUNG

Am letzten Erntetag 2020 wurden die hochreifen Trauben geerntet. Um die Säure zu erhalten wurden die Trauben nicht abgebeert, sondern als ganze Trauben gekeltert.



### SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Heilbutt mit mediterranem Risotto oder in Dillöl confierter Kabeljau mit Kartoffelsalat. Natürlich klassisch zum Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut mit Kartoffelpüree.



### 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

56 hl/ha



### HANDLESE

Weinnummer:	2036
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	13,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	23,10 g/l
Restzucker:	7,40 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	7,80 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite