



SÜDTIROLER RIESLING UNTERBERGER GRAF VON MERAN

WEINSORTE:	100 % Riesling
HERKUNFT:	Labers 550 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	12 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist grünlich gelb. Die Aromen erinnern an Pfirsich, Mango und Zitrusfrüchten. Im Geschmack frisch, vollmundig mit gut eingebundener Fruchtsäure und schöner Persistenz.

AUSBAU:

Kaltmazeration für 12 Stunden. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen Edelstahltanks. Fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu Meeresfrüchten, Austern, asiatische Gerichte, Vorspeisen.

Serviertemperatur: 10-12°