



PETER GRILL

RIED KARNERBERG 2017
RIESLING

TERROIR

Vulkanisches Urgestein mit Einlagerungen von Konglomerat und Sedimentgesteinen.

REBSORTE

Riesling

LAGE

Karnerberg

AUSBAU

Spontanvergärung und Ausbau im Granbrel Granitfass. Lagerung für zehn Monate auf der Vollhefe ohne einem biologischen Säureabbau, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2025-2028

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Passt sehr gut zu gekochtes, mageres, helles Fleisch von Kalb bis Geflügel und eine wunderbare Kombination ergeben sich mit frischen Schaf und Ziegenkäse.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 11,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,1 Gramm/l - Säure: 7,4 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Sattes Gelb mit grünen Reflexen, toller Duft nach Weingartenpfirsich, am Gaumen sehr salzig und mineralisch. Finessenreiche Steinobstaromen, gute Länge, straff mit sehr ausgewogenem Säurespiel, hohen Zukunftspotential.



GRANBARREL