



MARLIES MÜLLER-GROSSMANN

RIED STEINBÜHEL 2017
RIESLING

TERROIR

Ein sehr spannendes Zusammenspiel des tonhaltigen und lössigen Boden welcher diesem Riesling eine ganz besonderen Charakter gibt.

REBSORTE

Riesling

LAGE

Steinbühel

AUSBAU

Gärung und Ausbau im Granbarrel Granitfass. Lagerung für zehn Monate auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2026

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Ein Riesling der auch nicht vor rotem Fleisch zurückschreckt. Auch ein sehr wunderbarer Begleiter zu Seeteufel und Skrei.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,5 vol./Alc. - Restzucker: 4,9 Gramm/l - Säure: 7,6 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Mittleres Gelbgrün, Duft nach Mango und Papaya, etwas Marille unterlegt von Blütenhonig, ein Hauch von Melone. Saftig, elegant, finessenreiche Säurestruktur, weißer Pfirsich im Abgang, salzig im Rückgeschmack mit etwas Zitrustouch, bleibt gut haften, besitzt Entwicklungspotenzial, bereits gut trinkbar.

G

GRANBARREL