



ERBELDINGER Riesling trocken PRIVAT

Rebsorte

100% Riesling

Weingärten

Weinlage Bechtheimer Geyersberg in Rheinhessen

Boden

Löß-Lehm-Böden mit Kalkanteil

Vinifikation

Selektive Handlese

Kaltmazeration

Pneumatische Pressung

Selbständige Klärung des Mostes bei Kühlung

Kontrollierte Gärung

Klärung – Stabilisierung – Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 12,0% vol.

Restsüße 5,8 g/l

Gesamtsäure 7,3 g/l

Verkostungsnotizen.

Typischer Duft nach Pfirsich und Aprikose begleitet von würzigen Noten. Angenehme Säurestruktur bei vollmundigem Körper. Markanter Riesling mit Finesse u. Mineralität. Trocken.

Empfehlung

Ideal als Menübegleiter oder zu Fisch und hellen Fleischgerichten.

Serviertemperatur

8-10° C



J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH

Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg

Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56

Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de