

# STUDIEN

2019

**RIESLING AUDIMAX**

FEINHERB

PFALZ

Restzucker: 12,9 g/Ltr.

Säure: 8,3 g/Ltr.

Alkohol: 11,5 %vol



## **Zu den Rebsorten**

Der Riesling ist die für Deutschland typischste Rebsorte, denn nirgends wächst der Riesling so gut wie in Deutschland. Da die Riesling-Rebe geringe Ansprüche an den Boden stellt, kann er auf jedem Boden angepflanzt werden und prägt somit - je nach Boden- ein vielfältiges Charakterprofil aus. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre relativ hohe Säure aus, was dem Wein immer eine fruchtige Note verleiht.

## **Zum Ausbau**

Die Rebanlage aus der Großlage Deidesheimer Hofstück wurzelt auf einem sandigem Lehmboden. Nach der Ernte wurde eine scharfe Vorklärung des Mostes mittels einer 100%igen Filtration durchgeführt. Die Gärung wurde mit Reinzuchthefer eingeleitet und der Wein gekühlt bei ca. 17°C langsam aber stetig bis in den November hinein vergoren. Nach Erreichen der gewünschten Restsüße wurde die Gärung gestoppt. Die vorhandene Restsüße liegt somit zum Großteil als Fructose vor.

## **Sensorische Eigenschaften**

Die vorwiegenden Fruchtaromen sind die von grünem Apfel, Pfirsich und Grapefruitschalen. Neben der knackigen Säure erhält dieser Riesling seine Spritzigkeit durch die natürliche Kohlensäure, die aus der Gärung erhalten wurde. Insgesamt ein lebendiger, saftiger und fülliger Wein mit einer fruchtigen Säure, mineralischen Würze am Gaumen und einer verspielten Art – ein Wein für Liebhaber von fruchtig, saftigen Rieslingen!

## **Speiseempfehlung**

Zu Kalbfleisch- und Schweinefleischgerichten, gegrillt, geschmort, gebraten. Zu kräftigen Fischgerichten wie Lachs und Thunfisch. Zu Tomaten- und Pastagerichten gut geeignet.

**Trinktemperatur: 10-12°C**

## **Lagerfähigkeit**

4-5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine primären Fruchtnoten und schmeckt gereift.