

RIESLING

Bönnigheim, Gipskeuper

VDP. ORTSWEIN

<u>REBSORTE / VARIETY</u>	<i>Riesling</i>				
<u>JAHRGANG / VINTAGE</u>	<i>2020</i>				
<u>BODEN / SOIL</u>	<i>Gipskeuper mit Steinmergelbänken / gypsum soil with stone marl</i>				
<u>ANBAU / VITICULTURE</u>	<i>Die Trauben stammen aus Bönnigheimer Weinbergen, nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion, selektive, mehrmalige Handlese von reifen, gesunden Trauben / sustainable viniculture, yield reduction, selective grape picking from only mellow grapes</i>				
<u>AUSBAU / CULTIVATION</u>	<i>Kontrollierte Gärung, Feibefelagerung für ca. 6 Monate, Ausbau im Edelstahl / controlled fermentation, storage on fine yeast for six months in stainless steel</i>				
<u>TRINKREIFE / MATURITY</u>	<i>ab 2021 / from 2021</i>				
<u>RESTZUCKER / SUGAR</u>	<i>5,1g/l</i>	<u>SÄURE / ACID</u>	<i>7,0 g/l</i>	<u>ALK. / ALC.</u>	<i>12,5 % vol</i>
<u>TRINKTEMP. / DRINK TEMP.</u>	<i>10 - 12 °C</i>				
<u>DEGUSTATION / TASTE</u>	<i>Fruchtiges Bukett mit Aromen Zitrusfrüchten; frische-fruchtiger Geschmack mit feiner Mineralität; im Nachhall eine wunderbar eingebundene Säure / aroma of lemon and apple in the nose; fresh and fruity taste with a wonderful minerality; elegant and smooth acidity</i>				
<u>SPEISEN / FOOD</u>	<i>Gebratene Dorade, Kirschtomatenragout, Limonen-Kartoffelpüree / pan fried gilthead, tomato ragout, lime- potatoe purree</i>				