

SAAR
RIESLING

[trocken]

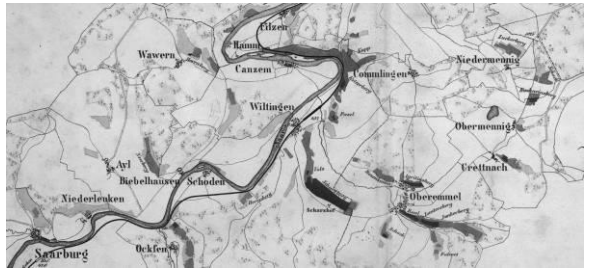
weinhaus peter lauer
riesling . trocken . enthält sulfite
mosel . qualitätswein
product of germany
ap-nr. 3 501 074 16 21
d-54441 ayl / saar . abfüller
alk. 12% by vol . 750 ml

No 16

[Riesling, Saar und Schiefer, das ist der Stoff aus dem unser gehaltvoller Tisch-Wein gemacht ist.

Frisch und animierend, gepaart mit feiner Frucht und Trinkvergnügen. Jahr für Jahr suchen wir hierfür die repräsentativsten Trauben des Gebietes um einen typischen SaarRiesling auf Flasche zu ziehen, der seinem Namen Ehre macht.]

exposition:	ost bis west
steigung:	10-50%
reben:	9-35 Jahre
boden:	schiefer
ertrag:	72 hl / ha
ernte:	mitte sep.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	1,5 monate hefelager
alkohol:	12,0 % vol.
rest zucker:	0,3 gr / l
säure:	5,5 gr/l

lagerpotential:	bis 2028
bewertung:	



WEINGUT PETER LAUER . AYL
WeinHotel Ayler Kupp
Triererstraße 49
54441 Ayl an der Saar
fon +49 6581-3031
fax +49 6581-2344
www.SaarRiesling.de
info@SaarRiesling.de