

"HONIGSACK" RIESLING TROCKEN

2020



Intensive Frucht, Kernobst und Pfirsisch, zarter Holz-Touch: am Gaumen saftig-stoffig, viel Saft und feiner Biss. Geschmackserlebnis pur.

TERROIR

Schwere Bodenaufgabe, die von Lehm geprägt ist. Schichten mit freiem Kalk, Steinanteil. Ertrag 30hl/ha.

VINIFIKATION

Vorlese und Hauptlese mit Hand. Spontangärung. Ausbau im großen Holzfass. Abfüllung im August.

EMPFEHLUNG

Am Besten pur genießen. Passt zur Pfälzer Küche, Schweinebraten mit Knödel, Risotto und vielem mehr. Ideale Trinktemperatur 8-10°C.

HERKUNFT

Herxheimer Honigsack

ANALYSE

A 12,9 %VOL · S 8,1 G/L · RZ 5,7 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

