



RIESLING MEHRINGER ZELLERBERG - AUSLESE



CATEGORIA
LAGENWEINE Auslese.

DENOMINAZIONE
Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI
40-65 anni.

SITO
Mehringer Zellerberg.

SUOLO
Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
25 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE
6 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri, 3 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
109 g/l

ACIDITÀ
9 g/l

ALCOOL
7% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
30 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA
Prugna, ananas.

GUSTO
Pesca bianca, arancia rossa, albicocca dolce.

RICONOSCIMENTI
Guida dei vini Eichelmann 91 punti.