



RIESLING "TERRA ROSSA" MEHRINGER ZELLERBERG - TROCKEN

**CATEGORIA**

LAGENWEINE.

DENOMINAZIONE

Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI

55-60 anni.

SITO

Mehringer Zellerberg.

SUOLO

Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

25 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE

10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO

8,1 g/l

ACIDITÀ

7,1 g/l

ALCOOL

12% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA

Erbe selvatiche, buccia d'arancia.

GUSTO

Acidità piccante, ananas, pompelmo, mela cotogna, pepe.