



RIESLING MEHRINGER ZELLERBERG - BEERENAUSLESE

**CATEGORIA**

LAGENWEINE Beerenauslese.

DENOMINAZIONE

Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI

30-55 anni.

SITO

Mehringer Zellerberg.

SUOLO

Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

20 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE

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

ZUCCHERO RESIDUO

181 g/l

ACIDITÀ

9,5 g/l

ALCOOL

8% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

40 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA

Melone, fiori bianchi.

GUSTO

Vaniglia, mela gialla, prugna.

RICONOSCIMENTI

Guida dei vini Eichelmann 93 punti.