

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



NIEDER-OLMER RIESLING

CHARAKTER

Kernige Mineralität und viel Zitrus, ausbalanciert in der Säure und kraftvoll am Gaumen.

Unser Riesling wächst auf richtigen Kalksteinbrocken und das schmeckt man auch! Die Trauben werden ziemlich zum Ende der Lese geerntet und nach einer Mazeration von 24 Stunden mittels einer pneumatischen Kelter gepresst. Durch die natürliche Sedimentation klärt sich der frische Most wie von selbst. Die anschließende Vergärung findet im Edelstahltank bei maximal 19° C statt. Der Wein liegt mindestens 6 Monate auf der Feinhefe bevor er ungeschönt und leicht filtriert gefüllt wird.

EMPFEHLUNG

Der Begleiter zu Meeresfrüchten, asiatischer und thailändischer Küche, Sushi, Gemüse und leichtem Geflügel.

Qualitätsstufe:	QbA/Ortswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2023
Farbe:	weiss
Geschmack:	trocken
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Trinktemperatur:	6-8° C
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	7,4 g/l
Säure:	7,1 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

