

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



RIESLING CLASSIC

CHARAKTER

Gelbfruchtige Noten und Pfirsich-Nuancen zeichnen unseren Basis-Riesling aus. Die Reben sind noch ziemlich jung und stehen auf kalkhaltigen Böden. Nach einer kurzen Maischestandzeit unter Luftabschluss wurden die Trauben mittels einer pneumatischen Tankpresse behutsam gepresst. Durch natürliche Sedimentation klärt sich der Most von selbst. Der Riesling wird sehr reduktiv und in Edelstahltanks ausgebaut. Die Gärung verläuft langsam zur Schonung der Frucht. Nach einem Feinhefelager von ca. sechs Monaten wird der Wein nach einer Kieselfiltration gefüllt.

EMPFEHLUNG

Zu leichten Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch und gekochtem Fleisch mit hellen Saucen.

Qualitätsstufe:	QbA/Gutswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2021
Farbe:	weiss
Geschmack:	halbtrocken
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Trinktemperatur:	6-8° C
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	8,2 g/l
Säure:	7,4 g/l

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

