

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2020
NAME:	GRANIT Riesling
GESCHMACK:	trocken
ALKOHOL:	13,0 Vol. %
SÄURE:	6,5 g/Ltr.
RESTZUCKER:	3,7 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	3387
EAN:	4011993338717



BESCHREIBUNG:	Ein Riesling trocken im Granitfass spontan vergoren. Aus ausgesuchten Rebflächen älterer Weinbergslagen mit niedrigen Erträgen erhalten wir optimale Trauben für einen besonderen Wein. Diese Trauben nehmen mehr Mineralität und Aromen von den Böden auf durch die tiefere Verwurzelung der Rebstöcke und durch die Ertragsreduzierung. Mit besonders viel Hingabe pflegen unsere Winzer diese Weinberge das ganze Jahr um im Herbst edle Trauben für besondere Weißweine zu ernten. Unser Kellermeister Michael Huber und sein Team vinifizieren schonend und mit viel Leidenschaft.
PASST ZU:	Wachtelbrust, Wildpastete, Muschel und Schalentiere, Fischgerichte mit ausdrucksvollen Soßen die mit Kapern und Dill gewürzt sind.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
CHARAKTERISTIK:	In der Farbe ein strahlendes gelb mit silbernen Reflexen. Im Duft eine filigrane Vielfalt. Einerseits erscheint er erfrischend und spritzig, im Nachgang aber ein sehr cremig und langanhaltender mineralischer Geschmack der lange im Gaumen verweilt.