Vinçon ZERRER

Expertise

RIESLING trocken

Artikel-Nr. 10

Ein Riesling mit typischer pikanter Säure. Er lockt mit fruchtigen Aromen von Aprikose und Pfirsich, die im Gaumen lange nachklingen. Ein schöner Alltagswein, für den es keinen Anlass braucht.



Rebsorten	Riesling		
Jahrgang	2024	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · 24 Stunden Maischestandzeit · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen

Aromen von Aprikose und Pfirsich

typische Riesling-Säure | schöne Aromatik

passt sehr schön zu Wokgerichten, Mehlspeisen, Fisch, sowie hellem Fleisch und Geflügel

8-10 °C

Alkoholgehalt	12,0 %vol
Säure	6,4 g/l
Restsüße	4,8 g/l
Trinkreife	2025 - 2027

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de