



## 2017 GREIFFENBERG – VDP.GROSSE LAGE

Der Riesling aus der Großen Lage Greiffenberg besticht durch seine Fülle. Im traditionellen Rheingauer Stückfass vergoren und 18 Monate gereift, zeigt er in der Nase eine feine, elegante Würze von Holz und Wiesenkräuter. Auf dem Gaumen schmeckt man die extraktreiche, warme und ausgeglichene, leicht cremige Fülle dieses Rieslings.

<b>Artikelnummer:</b>	2390
<b>EAN-Code:</b>	4 015265 023905
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein
<b>Rebsorte:</b>	100 % Riesling
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 13,0 % vol. Restzucker: 4,0 g/l Gesamtsäure: 6,0 g/l
<b>Terroir:</b>	Taunusquarzit und Löss finden sich in unseren Weinbergen. Mildes Klima, begünstigt vom Rhein auf der linken und dem Taunusgebirge auf der rechten Seite.
<b>Der Jahrgang:</b>	Der Jahrgang 2017 bedeutete Hoffen und Bangen mit der Natur. Von Spätfrost im Frühjahr über heftige Unwetter im Sommer bis zum Bilderbuchwetter im Herbst war alles geboten. Der mengenmäßig kleine Jahrgang brachte jedoch hervorragende Rieslinge hervor, die saftig, straff und charaktvoll sind.
<b>Ausbau:</b>	Maischestandzeit, langes Hefelager 100 % Stückfass
<b>Speiseempfehlung:</b>	Streng selektiertes, reifes Lesegut verspricht langjährigen Genuß. Wir empfehlen kräftige Speisen von Wild oder Rind. Der Herbst und Winter scheint die geeignete Jahreszeit für diesen Wein zu sein.

