

SÜDT. RIESLING "GRAF"

Der anspruchsvolle Riesling liebt die sonnenexponierten Lagen und kargen, teils schieferhaltigen Böden hoch über Meran und im Vinschgau. Nur wenige Trauben aus ausgelesenen Weinbergen schaffen es den Qualitätsansprüchen des Kellermeisters Genüge zu tun. Äußerst schonend, mittels Ganztraubenpressung und anschließender Spontangärung, erfolgt die Herstellung dieses trocken-gebauten Unikats.

Ein majestätischer Wein.



LINIE:

Graf



ANBAUZONE:

Meran, Vinschgau
600 – 750 m



BÖDEN:

leicht, durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

Er erfolgt eine Ganztraubenpressung der handgelesenen Trauben mit anschließender Spontanvergärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen Edelstahltanks. Die Lagerung auf der Feinhefe dauert 6 Monate. Es findet kein biologischer Säureabbau statt.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Meeresfrüchten, Austern, leichten asiatischen Gerichten und Geflügel



SERVIERTEMPERATUR:

12 - 14°C



REBSORTE:

Riesling



ERTRAG:

45 hl/ha



ALTER DER REBEN:

15 - 20 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist grünlich gelb. Die Aromen erinnern an Pfirsich, Feuerstein und Zitrusfrüchten. Im Geschmack frisch, vollmundig mit gut eingebundener Fruchtsäure und schöner Persistenz.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2019:

ALKOHOL: 13,5 %
GESAMTSÄURE: 6,3 g/l
RESTZUCKER: 4,5 g/l