

Riesling Ellerstadter Bubeneck BIO QbA trocken Studier



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Studier, Ellerstadt

Entlang des Pfälzer Waldgebirges, der Haardt, findet man eine große geologische Vielfalt, die sich aus zahlreichen Bodenarten wie Löß und Lehm, Kalkstein, roten und gelben Sandstein sowie Rheinkies zusammensetzt. Hinzu kommen rund 2000 Sonnenstunden im Jahr, aber ebenso kühle Winde aus dem nahen Pfälzer Wald. Dieses spezielle Mikroklima bringt die charakteristischen Weine der Region hervor. "Kontrolliertes Nichtstun" ist das Motto der Kellermeisterin. Die meisten Weine tragen einen Bio-Stempel und sind zudem vegan. Das vielfältige Sortiment aus klassisch Pfälzischen und internationalen Rebsorten hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.

REBSORTE 100% Riesling

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Kieselsteinböden.

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Helles Gelb.

Duft: Feingliedriger Riesling mit fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrucht und Grapefruitschalen.

Geschmack: Lebendige Säure und mineralische Finesse aus den Kieselsteinböden. Vollmundig und langanhaltend.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Komplexe Fruchtnoten von Aprikosen, weißen Pfirsichen und Grapefruit, voller Körper, hohe Säure.

Riesling ist in D. und der ganzen Welt für seine ausdrucksstarken Weine bekannt. Den Gaumen erfrischt die kräftige Säure. Der Nachhall ist voll und aromatisch.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 8,1 g/l Säure 8,5 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-9 °C

DEKANTIEREN Kurze Belüftung im Weinglas

LAGERFÄHIGKEIT 5 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Fischcarpaccio, klare Brühen mit Geflügel oder Fisch. Blau pochierter Süßwasserfisch, Hühnerragout, gefüllter Saumagen und Schweinefleisch in allen Variationen, auch geräuchert mit Sauerkraut, Kartoffel- und Gemüsegratins.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG BIO