



2018 RIESLING trocken
Vom Buntsandstein
Terroirwein Bio

Boden: Buntsandstein

Vinifikation: 24 Stunden Maischestandzeit
Vorklärung durch natürliche Sedimentation
Ausbau im Edelstahltank

Analyse:

Alkohol:	12,5 %
Säure	7,8 g/l
Restzucker	0,3 g/l

Charakter: In der Nase besticht dieser Riesling mit seiner würzigen und sehr rauchigen Note. Diese wird von einer salzigen Säure umspielt. Trotz des trockenen Ausbaus wirkt dieser Wein sehr harmonisch, fruchtig und würzig im Abgang. Charakteristisch für den Buntsandstein Boden ist die prägnante Mineralität und der frische Zitrusduft. Wie alle Rebholz-Weine verfügt dieser Wein über ein großes Lagerpotenzial.