



RIESLING DOC
SÜDTIROL 2022

Athos

Die Trauben für diesen Riesling wachsen in unseren Terrassen auf 580 m Meereshöhe direkt am Weingut oberhalb von Meran. Hier reifen die Trauben bei kühlerem Mikroklima und können so ihre schöne Frucht entwickeln. Zudem bleibt die typisch frische animierende Säure erhalten. Die Böden sind von mineralhaltigem Granit und Porphyr geprägt.



Sorte: 100% Riesling



Ertrag: 48 hl/ha



Trinkreife: 6+ Jahre



Alkohol: 13,5 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 12°C



Ausbau: kleines Holzfass



Speiseempfehlung: Grüner Spargel, Asiatische Küche, Pasta, Wildkräutersalat mit Honig und Ziegenkäse



Säure: 7g/l
Restzucker: 2,5g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Unser feinfruchtiger Riesling duftet nach Pfirsich und Aprikosen, ist elegant und frisch im Geschmack. Zudem überzeugt er mit einem leicht mineralischen Abgang.

AUSBAU

Die Trauben bleiben bis zur absoluten Vollreife am Stock und werden später per Hand gelesen. Eine lange Maischestandzeit auf der Presse extrahiert die typischen Rieslingnoten aus der Beerenschale. Die Gärung erfolgt zu 100% im Holz bei ca. 18°C. Es folgt ein 10-monatiger Ausbau auf der Vollhefe.