

SA
RO



Happenbacher Rote Steige

2022 Riesling

trocken 0,75l

Rebsorte Riesling

Gärung Maischestandzeit von 48 Stunden unter reduktivem Schutz, schonende Pressung, gekühlt vergoren im Tonneaux bei 16°C. 4 Wochen Lager nach der Gärung auf der Vollhefe, danach Lager auf der Feinhefe bis Mitte Februar.

Alkohol 13,0 % vol.

Restzucker 6,7 g/l Säure 6,3 g/l

Trinktemperatur 10-12°C

Lagerfähigkeit 8-10 Jahre

Ein körperreicher Riesling mit feingliedriger Säure, intensiver Frucht und ausgeprägter Mineralität. Feine Aromatik nach saftiger Nektarine, Sharon und vollreifer Zitrusfrucht (wie Pomelo und Grapefruit).

ROTH

www.weingut-roth-happenbach.de

Gottlieb-Härle-Straße 6 • D-74232 Happenbach • Tel. 0172/6312557 • info@weingut-roth-happenbach.de