



KUPELWIESER



RIESLING "FRITZ"

Rebsorte: Rheinriesling

Herkunft: Dieser Rheinriesling gedeiht bei guten kleinklimatischen Bedingungen und auf lockeren, gut durchlüfteten Böden in der Talsohle rund um Kurtinig a.d.W. Die intensive und leidenschaftliche Pflege des Weinberges bietet die beste Voraussetzung für eine optimale Produktion dieser Rebe.

Vinifikation: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine 6- bis 8-stündige Kaltmazeration um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19°C im Edelstahlgebilde.

Charakteristische Eigenschaften: Ein eleganter Weißwein, geprägt von interessanten Aromen mit feiner Fruchtigkeit.

Farbe: grünlich bis hellgelb
Geruch: zartblumig mit Aromen nach frischen Pfirsichen
Geschmack: elegant, trocken, verlockend mit feiner und bestechender Säure sowie mit lebhafter Fülle

Speisenempfehlung: Fischgerichte, Gemüse, Vorspeisen

Serviertemperatur: 12 – 14°C

Lagerfähigkeit: 3 – 4 Jahre