



OXENREITER

RIESLING Selection

Rebsorte: Riesling

Vinifikation: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine sechs- bis achtstündige Kaltmazeration um die wertvolle Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt.

Charakteristische Eigenschaften: Eleganter Weißwein, zartblumig geprägt von Aromen nach Pfirsiche und Aprikose, trocken, verlockend mit feiner Säure sowie mit lebhafter Fülle.

Speisempfehlung: Vorspeisen, Fischgerichte, Gemüse

Serviertemperatur: 10 - 12° C

Alkoholgehalt: 12 % vol

Säure: 6,2 g/l

Vitigno: Riesling renano

Vinificazione: fermentazione alcolica e maturazione sulle fecce fini per 12 mesi in vasche d'acciaio inox al fine di preservare il più possibile la freschezza e la fragranza delle uve e del territorio. Fermentazione spontanea dei mosti.

Caratteristiche: profumi di albicocca e pesca, al gusto si presenta secco di buona vena acida, intenso e persistente.

Abbinamenti: pesce al forno, primi con verdure e secondi di carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Grado alcolico: 12 % vol

Acidità: 6,2 g/l