

- SIEGRIST-

RIESLING RUDUS - MAGNUM-

TROCKEN

2015



Qualitätsstufe Réserve-Weine Boden Muschelkalk Lese Selektive Handlese am Ende der Weinlese Ertrag 40 hl/ha Vinifikation 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, Ausbau 9 Monate in zweijährigen Barriques, unfiltriert Analyse Alkohol 14 %vol Säure 8,7 g/l Zucker 2,1 g/l Charakter Ein großer Riesling aus wurzelechten Reben im Barrique ausgebaut. Aromen von Grapefruit, Limette, reifem Apfel, Ananas und Honig in Verbindung mit unendlicher Saftigkeit. Ein wirkliches Geschmackserlebnis für alle Riesling-Liebhaber, die offen sind für Neuentdeckungen. Ein funkelnder Stern am Rieslinghimmel. Sehr tiefgründig und kraftvoll wie das Sonnenjahr 2015. Kulinarische Empfehlung Jakobsmuscheln in Safran-Honig-Soße mit Limetten-Risotto sowie sämtliche helle Fleisch- und Fischgerichte mit markanten Soßen *Trinktemperatur* 8 - 10 °C





Lagerpotential 10-15 Jahre