



2020 Riesling Kabinett trocken

(Nr. 20)

Charakteristik

Dieser Riesling hat eine typische, saftige Rieslingfrucht und ist leicht und lebendig. Er duftet nach Zitrone, Limette, Grapefruit und Apfelnoten.

Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als natürlicher Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

Vinifikation

Selektive Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Sanftes Anquetschen der Trauben mit anschließender Maischestandzeit von 3 Stunden. Schonendes Pressverfahren und natürliche Sedimentation. Ausbau im Edelstahltank bis März 2021. Abfüllung im März 2021.

| | |
|------------|-------------|
| | 84 °Oechsle |
| Alkohol | 11,5 % vol. |
| Restzucker | 5,3 g/l |
| Säure | 7,3 g/l |
| Ertrag | 7000l /ha |

WEINGUT ZIMMERMANN