



RIVANER

Fellingen 2016

Riede: Fellingen

Degustationsnotiz: helle Farbe, sehr klar in der Nase, leichte Anklänge von Minze und Zitrus, am Gaumen sehr leicht trotzdem schöne Struktur, etwas Schmelz im Abgang, sehr gutes, ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis, wirkt im Abgang sehr leicht

Analyse:

Alk.: 12,0 vol%

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 6,0 g/l

Winzertipp: idealer Sommerwein

Ried Fellingen:

Lage: leicht östlich geneigte Lage

Boden: mittelschwerer Tschernoseme aus Teig und Löss, geringer Kalkanteil, mittlere Durchlässigkeit und Speicherkapazität

Charakteristik: die leicht östliche Neigung bedingt eine spätere Traubenreife. Lage des intensiv fruchtigen Rivaners