

Sämling TBA

2018 Prädikatswein trocken, 375ml

Sorte:	Sämling
variety:	Sämling
Herkunft:	Ried Neubruch u. Römerstein
source:	Ried Neubruch u. Römerstein
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Kühle Gärung im Stahltank bei ca. 18°C
vinification:	Cool fermentation in stainless steel with about 18°C
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
aging:	5 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	8 – 11 °C
drinking temperature:	8 – 11 °C
Trinkreife:	2020 – 2034
drinking maturity:	2020 – 2034
Gesamt Zucker:	229,3 g/l
reducing sugars:	229,3 g/l
Titrierbare Säure:	8,3 g/l
total acidity:	8,3 g/l
Alkohol:	9,5% vol.
alcohol:	9,5% vol.
Weinbeschreibung:	In der Nase feinwürzig unterlegt, Orangen, Mango, herrliche Exotik; enorme Komplexität, saftige Marillenfrucht, herrliche Steinobstanklänge, schöne Säure, zeigt gute Länge.
wine description:	On the nose delicately spicy underlaid, oranges, mango, exotic magnificent; enormous complexity, juicy apricot fruit, wonderful stone fruit notes, good acidity, shows good length.

