

Riesling Ellerstadter Bubeneck BIO QbA trocken Studier



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Studier, Ellerstadt

Der Weinbau wird in der Familie Studier traditionell schon seit mehreren Generationen betrieben, früher noch als Gemischtbetrieb mit Obst im Anbau. Seit den frühen 70er Jahren wurde der Flaschenweinverkauf mit eigener Füllung begonnen. 1994 übernahmen Sibylle und Reinhard Studier als Dipl. Kaufleute und somit Quereinsteiger der Familie den Betrieb. Heute wird auf rund 31 Hektar ausschließlich Weinbau betrieben.

Das Weingut arbeitet ökologisch und ist Mitglied bei BIOLAND.

REBSORTE 100% Riesling

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Kieselsteinböden.

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Helles Gelb.

Duft: Feingliedriger Riesling mit fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrucht und Grapefruitschalen.

Geschmack: Lebendige Säure und mineralische Finesse aus den Kieselsteinböden. Vollmundig und langanhaltend.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Komplexe Fruchtnoten von Aprikosen, weißen Pfirsichen und Grapefruit, voller Körper, hohe Säure.

Riesling ist in D. und der ganzen Welt für seine ausdrucksstarken Weine bekannt. Den Gaumen erfrischt die kräftige Säure. Der Nachhall ist voll und aromatisch.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 8,1 g/l Säure 8,5 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-9 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 5 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Fischcarpaccio, klare Brühen mit Geflügel oder Fisch. Blau pochierter Süßwasserfisch, Hühnerragout, gefüllter Saumagen und Schweinefleisch in allen Variationen, auch geräuchert mit Sauerkraut, Kartoffel- und Gemüsegratins.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG BIO

