

Heideboden weiss 2015



Rebsorte(n):	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2016-2017
Analysedaten:	Restzucker: 3,9 g/l
	Säure: 5,7 g/l
	Alkohol: 13,5 % vol.
Potential:	2016-2018
Lage:	Rieden Siebenmath und Straßenäcker, Sand- und Schwarzerdebo-den.
Alter der Rebstöcke:	13 - 29 Jahre
Kellertechnik:	Lese Mitte September, Maischestandzeit 2- 4 Stunden. Kontrollierte und gekühlte Vergärung im Edeltank bei 15-19 °C. Auf der Feinhefe von Ende Dezember bis Anfang März, danach Flaschen-füllung.
Verschluss:	Drehverschluss
Weinbeschreibung:	Holunderblüten, grüner Apfel und Zitrus, am Gaumen saftige, exotische Früchte, angenehmes Säure-Tannin und Fruchtzucker-spiel.
Trinkempfehlungen:	gekühlt bei 11-13 °C
Speisenempfehlungen:	Als perfekter Speisebegleiter zu vielerlei Salaten, zu cremigen Ge-flügel- oder Fleischgerichten auch mit exotischen Noten oder zu leichten und fruchtigen Nachspeisen oder Sorbets.
Sonstiges:	Chiantiglas