



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

RIESLING
TRENTINO DOC

DURCHSCHNITTS- ANALYSEWERTE*

Alkohol
13,5%

Restzucker
3,5 g/l

Säure
7 g/l

Extrakt
20,5 g/l

Genusstemperatur
6°

Alterung
5 Jahre und mehr



Rebsorte Riesling

Lage San Michele all'Adige und Pressano, in Guyotanbauweise. Das Mikroklima mit starken Temperaturschwankungen fördert die Entwicklung und die Eleganz des Buketts.

Ertrag pro Hektar 60 hl

Lese Handlese der besten Trauben bei voller phenologischer Reife, nach Ertragsreduzierung im Sommer.

Ausbauart Die entrappten Trauben bleiben zur Mazeration 4-6 Std. unter einer Stickstoffauflage in der pneumatischen Presse. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahl mit ausgesuchten Hefen, danach einige Monate lang Veredelung auf der Hefe mit häufiger Batonnage.

Eigenschaften Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Bukett lassen sich fruchtige Pfirsicharomen, Anklänge an Grapefruit und Zitrusfrüchte sowie eine blumige Note mit würzigen und mineralischen Anklängen ausmachen. Frisch und entschieden im Geschmack, angenehm herb, getreuer Vertreter der Charakteristika seines nordischen Milieus.

Speiseempfehlungen Dieser Wein passt zu raffinierten Menüs, wie zu Muscheln oder zu gekochten oder gegrillten Süßwasserfischen.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren