



STEINBOCK RIESLING

DENOMINAZIONE: QbA

PROVENIENZA: GERMANIA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,00

VITIGNI PRINCIPALI: RIESLING

VINIFICAZIONE: Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino all'imbottigliamento sui lieviti fini.

PROFUMO: Acidità fresca, al naso presenta le classiche note del terroir della Mosella di pietre focaie e sentori di agrumi.

SAPORE: Delicato, sapido, sentori di pietra e grafite

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Pesce, molluschi e crostacei. Pollame, carni bianchi e formaggi caprini. Aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C°