



RIESLING PETER ZEMMER

Rebsorte: Riesling – Südtiroler DOC

Herkunft: Dieser Riesling gedeiht bei guten kleinklimatischen Bedingungen und auf sandigen Schwemmlandböden mit kalkhaltigem Schotter in der Talsohle rund um Kurtinig a.d.W. Die liebevolle Pflege des Weinberges und das gut ventilierte Mikroklima liefern die besten Voraussetzungen für das optimale Gedeihen dieser Rebe, sodass hochwertigste Traubenqualität garantiert wird.

Hektarertrag: 55 hl

Vinifikation: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine sechs- bis achtstündige Kaltmazeration um die wertvolle Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19 °C im Edelstahlgebilde.

Charakteristische Eigenschaften: Eleganter Weißwein, geprägt von interessanten Aromen mit feiner Fruchtigkeit.

Farbe: grünlich bis hellgelb

Geruch: zartblumig mit Aromen nach Pfirsichen und Aprikose

Geschmack: elegant, trocken, verlockend mit feiner und bestechender Säure sowie mit lebhafter Fülle

Speisenempfehlung: Vorspeisen, Fischgerichte, Gemüse

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre

