



Riesling 2016

DOC, Südtirol Riesling

Sorte	100 % Rheinriesling , Alter von 35 Jahren		
Erziehungsform	Guyot		
Lage	500 m Meereshöhe Moränenboden durchmischt mit Kalk		
Ertrag	ca. 5.000 kg/ha		
Trinktemperatur	10 – 12 ° C		
Analysedaten			
Vol % Alkohol	13,0	Gesamtsäure g/l	6,5
pH-Wert	3,1	Zucker g/l	5,2

Ausbau:

Drei Erntedurchgänge mit manueller Selektion der reifsten Trauben in einem Zeitraum von 4 Wochen, getrennte kontrollierte Gärung im Edelstahltank, 6 Monate Lagerung auf der Feinhefe, danach erfolgt die Assemblage, Filtration und Füllung Mitte Mai 2017.

Verkostung:

In der Nase blumige Noten und Duft nach Marillen und Pfirsich, schöne Note nach Heugräsern und Kräutern, im Mund ausgewogenes Zucker-Säure Spiel mit guter Mineralität, langanhaltender Abgang.

Prämierungen

2015:	2 Gläser	Gambero Rosso 2017, Vini d'Italia,
	89 Punkte	Falstaff Wein Guide 2017/18,
	87 Punkte	Tastings.com 2017
2016:	89 Punkte	Wein-Plus.eu
	90 Punkte	Falstaff 2018/19



Weingut Schloss Englar

39057 Eppan | Appiano | Italien | Pigeno 42 | www.weingut-englar.com