



2015 STETTENER HÄDER RIESLING, JUNGES SCHWABEN

Entschieden und steinig mit frischen Aromen: Pfirsich, Birne, Limettenschale, weiße Blüten und Flieder. Am Gaumen saftig und mineralisch mit grünem Apfel und Geißblatt, von der Säure straff und elegant gebunden. Anspruchsvoll und komplex mit einer Ahnung von frischem Hefezopf am Sonntagmorgen.

Speiseempfehlung: Ein großartiger Partner für Regionales wie Schweinebraten mit Spätzle, aber auch "Neuem" wie gebratenem Seeteufel mit Ingwer und Zitrone.

Boden: Stubensandstein 400m NN

Vinifikation: Spontangärung im alten Holzfass

Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 5,3 g/l, Restzucker: 2,8 g/l

Bold and stony with fresh notes of peach, pear, lime zest, white flowers and lilacs. A dense, juicy mineral palate of green apples and honeysuckle laced up tight with elegant acid strings. Sophisticated and complex with a hint of the fresh brioche on Sunday mornings.

Food Recommendation: A gorgeous mate for regional fare like pork roast with spaetzle or cuisine from afar, like roasted monkfish spiced with bright notes of ginger and lemon.

Soil: Stubensandstein (sandstone with a lot of quartz) altitude 400m above the sea

Vinification: 2 weeks maceration time spontaneous fermentation in old oak barrels

Analysis: Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 5,3g/l, Residual sugar: 2,8 g/l



WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

