

2015 STETTENER PULVERMÄCHER, RIESLING GG RITTERSBERG

Strahlend im Glas, schwungvoll am Gaumen. Die Nase beginnt mit Orangeschale, duftenden weißen Blüten und der Ahnung frisch gebackenen Brotes. Wunderschöne, ausgewogene Zitrus- und weiße Pfirsichnoten sind dicht zu einem festen, mineralischen Kern verwoben. Wie bei der nahezu asketischen, kraftvollen Präzision einer geradlinigen Bach-Komposition hat hier jedes Element seine Aufgabe und seinen Sinn.

Speiseempfehlung: Vielseitiger Partner für alles, was sich ihm gewachsen zeigt: Fisch in nahezu jeglicher Form, gebratenes helles Fleisch inklusive Kaninchen.

Boden: Kieselsandstein (Feldspat, Quarz, Glimmer, Dolomit)

Vinifikation: 14 Tage Maischestandzeit, Spontangärung während zehn Monaten im 500 Liter Holzfass.

Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 6,6 g/l, Restzucker: 3,4 g/l

Radiant in the glass, vibrant on the palate. The nose begins with notes of orange zest, perfumed white flowers and the mouth-watering suggestion of fresh baked bread. Beautiful and balanced flavors of citrus and white peach are woven into a tight, mineral core. With the austere, powerful precision of a linear Bach invention, every element has a role and a reason.

Food Recommendation: Versatile pairing partner to any cuisine that can hold its own: fish in every form, roasted white meat including rabbit.

Soil: Kieselsandstein (pebblesandstone- feldspar, quartz, isinglass, dolomit)

Vinification: 14 days skin contact, spontaneous fermentation during 10 months in 500 liter barrels.

Analysis: Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 6,6 g/l, Residual sugar: 3,4 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

