

## 2016 RIESLING, TROCKEN QbA

---

Ein trockener, lebendiger Riesling von württembergischen Sandsteinböden, spontan vergoren. Verführt mit dem Duft von Wiesenblumen, Himbeeren und weißen Johannisbeeren, wie ein spätnachmittäglicher Ausflug aufs Land. Anmutig und klar, mit frischer, energiegeladener Säure; lebhafte Zitrone und reife Ananas gehen in den warm leuchtenden Sonnenuntergang eines langen, saftigen Nachhalls über.

**Speiseempfehlung:** Wann immer einem der Sinn danach steht.  
In der Küche gar nicht viel tun – Sushi, Sashimi – ohne viel Drumherum. Einfach so.

**Boden:** Verschiedene Böden der Keuperstufenlandschaft

**Vinifikation:** Spontangärung im Edeltank

**Analyse:** Alkohol: 11,5 % vol, Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 7,0 g/l

*A dry and lively wild yeast Riesling from sandy and marl Württemberg soils. Opens with charming aromas of wild flowers, raspberries and white currants, like a late afternoon skip through the countryside. Pretty and pure, with fresh, dynamic acidity; vibrant lemon and ripe pineapple lead into the brightly hued sunset of a long juicy finish.*

**Food Recommendation:** Nature knows best.  
*Think minimalist cuisine – sashimi or scampi – and hold the sauce. Simply so.*

**Soil:** different soils of the Keuperstufenlandschaft (keuperlandscape)

**Vinification:** spontaneous fermentation in stainless steel tank

**Analysis:** Alcohol: 11,5 % vol, Acidity: 6,2 g/l, Residual sugar: 7,0 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