



2016 STETTENER RIESLING SCHILFSANDSTEIN

Reife, verspielte gelbe Frucht – Aprikosen und Birnen – in der Nase bereiten den Grund für schlanke, würzige Noten, die an Dill und weiße Pfirsiche erinnern. Saftig und doch anmutig, mit gut gebändigter Säure, strahlender, salziger Mineralität und einem lang anhaltendem Aprikosenfinale.

Speiseempfehlung: Der salzige, steinige Kick macht diesen Wein zum perfekten Begleiter für rohe Austern – entweder direkt am Meer oder im Lieblingsrestaurant.

Boden: Schilfsandstein (skelettreicher, kalkfreier Sandstein)

Vinifikation: Selektive Lese und Spontangärung im Edelstahltank

Analyse: Alkohol: 11,5 % vol, Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 4,2 g/l

Ripe, playful yellow fruits - apricot and pear - in the nose smooth the path for a slender, savory palate of dill and white peach. Juicy yet graceful with streamlined acidity, brilliant saline minerality and a lingering, apricot finish.

Food Recommendation: A salty, stony kick makes this a natural partner with a plate of oysters - either at the seaside or your favorite raw bar.

Soil: Schilfsandstein (reedsandstone without limestone, rich of skeletons)

Vinification: spontaneous fermentation in stainless steel tank

Analaysis: Alcohol: 12,0 % vol, Acidity: 5,5 g/l, Residual sugar: 4,2 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

