



## Rheinriesling

### Farbe

Weisswein

### Rebsorte

100 % Riesling/Rheinriesling

### Herkunft

AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)  
Labelprodukt aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen

### Produktion

Mit ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN), Handlese

### Ausbau

Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, ohne BSA (kein Säureabbau), Ausbau auf der Feinhefe, anschliessende Filtration  
Füllung nach 5-7 Mt. Ausbau.

### Serviovorschlag

Leichte Sommerküche, Fisch, Poulet, Spargeln, Asiatische Gerichte, etc.

### Serviertemperatur

8 bis 10 ° C

### Konsumationszeit

bis 5 Jahre

### Alkoholgehalt

13 vol. %

### Füllmenge

75 cl

### Verschluss

Zapfen

### Charakter

In der Nase ist der Rheinriesling geprägt von Aromen wie Apfel, Limetten und Aprikose. Sehr prägnant ist die lebendige Säure im Gaumen, welche den Wein erfrischend und knackig macht. Mit der weichen Gaumenfülle und dem rassig, mineralischen Abgang wirkt dieser Wein ausgewogen und belebend.