

aagne  
weingut



## 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.

**Serviervorschlag**  
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.