

EDELSÜSS

2015 Rieslaner Auslese

No. 263

Rieslaner ist eine weiße Rebsorte. Es handelt sich bei der Neuzüchtung um eine Kreuzung zwischen Silvaner X Riesling aus dem Jahre 1921. Gezüchtet von August Ziegler, (Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim). Auch heute noch wird der Rieslaner hauptsächlich in Franken angebaut. Der Rieslaner neigt zu hohem Säuregehalt, deswegen ist er meist als Spät- oder Auslese zu finden.



WINE konzentrierte Süße und Säure, aus überreifen Trauben gekeltert, Duft nach Blüten, hellem Karamell und Aprikosen, perfekte Balance zwischen Süße und Säure

VINTAGE extrem aufwendige Handlese, streng selektionierte überreife Trauben

VINIFICATION temperaturkontrollierte Gärführung,ahltank

STORABILITY 15 Jahre

FOOD als Aperitif, zu warmen Ziegekäse mit frischen Baguette,
RECOMMENDATION Erdbeerkuchen

DRINKING 10 °C
TEMPERATURE

ANALYSIS Alc 8,0 %vol, Acidity 11,1 g/l, Residual Sugar 143,9 g/l



VDP.WEINGUT

