



WEINGUT zimmermann

2015

FAZIT

Riesling trocken

WEINBESCHREIBUNG

- klare, goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen
- intensiver, komplexer Duft nach Weinbergpfirsich und Aprikose
- frische, lebendige Säure, überaus mineralischer Körper, erstaunliche Länge im Abgang

SERVIEREMPFEHLUNG

- 9-11 °C
- Rumpsteak gegrillt oder kurzgebraten; geschmorter Rinderbraten; Rindsroulade; gebacken oder gegrilltes Geflügel

AN- UND AUSBAU

- aus den besten Parzellen des Siefersheimer Höllbergs, sehr skelettreiche Böden mit Porphyrgestein
- Ausbau im Edelstahltank und im Holzfass aus franz. Eiche, anteilige Spontanvergärung

ANALYTISCHE DATEN

- Alkohol 12,7 %vol
- Fruchtsüße 4,2 g/l
- Säure 7,5 g/l

Weingut Zimmermann · Backhausgasse 3 · D-55599 Siefersheim

Telefon 06703-960320 · Fax 06703-960324 · mail@weingut-zimmermann.de · www.weingut-zimmermann.de