

RIESLING GRAF SELEKTION

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Riesling
HERKUNFT:	Meran, Vinschgau 600 – 750m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, Schiefer - Gneis
ALTER DER REBEN:	12 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	6,5 g/l
RESTZUCKER:	2,5 g/l

AUSBAU

Ganztraubenpressung. Spontane Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen Edelstahltanks; kein biologischer Säureabbau. Sechs Monate Lagerung auf der Feinhefe.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist grünlich gelb. Die Aromen erinnern an Pfirsich, Feuerstein und Zitrusfrüchten. Im Geschmack frisch, vollmundig mit gut eingebundener Fruchtsäure und schöner Persistenz.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu Meeresfrüchten, Austern, asiatische Gerichte, Vorspeisen.

Serviertemperatur: 12-14°C

RIESLING GRAF SELEZIONE

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Riesling
VIGNETO:	Merano – Val Venosta 600 – 750m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	12 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	6,5 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,5 g/l

VINIFICAZIONE

Pressatura a grappolo intero. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari in inox, senza fermentazione malolattica. Segue maturazione sui lieviti per circa 6 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo verdognolo. Aroma fruttato con note di pesca, pietra focaia ed agrumi. Il sapore è fresco, abboccato, con acidità ben strutturata e ottima persistenza.

ABBINAMENT

Ideale con frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche e antipasti.

Temperatura di servizio: 12-14°C

RIESLING GRAF SELECTION

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Riesling
VINEYARD:	Meran – Vinschgau Valley 600 – 750m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable,
AGE OF VINES:	12 years
SHELF LIFE:	5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	6,5 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,5 g/l

VINIFICATION

Whole grape pressing. Temperature controlled spontaneous fermentation in small stainless steel tanks; no malolactic fermentation. Storage on the fine yeast for 6 months.

TASTING

Greenish yellow in colour, reminiscent of peach, flint stone and citrus fruits. Fresh and full on the palate with well-bound fruit acidity and nice persistence.

WINE & FOOD

Recommended with seafood, oysters, Asian dishes, starters.

Serving temperature: 12-14°C

