

Produktpass

Rivaner QbA

Schmitges Weine

Artikelnummer:	187233
Rebsorte:	Rivaner (Müller-Thurgau)
Qualität:	QbA
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Mosel
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker:	7,4 g/L
Säure:	6,8 g/L
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	10 – 12 Grad
Speisenempfehlung:	Antipasti, bunter Sommersalat mit Erdbeeren und Himbeervinaigrette.

Expertise:

Strohgelb. Aromen von grünem Apfel und etwas Zitrus. Am Gaumen herrliche Frische und sehr fruchtig. Ein feinfruchtiger und unkomplizierter Alltagswein.

Geschichte:

Dieser Wein stammt von den Trauben der ca. 15 bis 25 Jahre alten Rivaner Reben, die rund um Erden in der Lage Erdener Buslay auf sandigem Löss angebaut sind.

Die Rivanertrauben wurden zum Reifepunkt geerntet und schonend verarbeitet. Um eine optimale Auslaugung der Aromastoffe zu gewährleisten, wurden die Beeren leicht an gemahlen und die Maische nach einer kurzen Standzeit temperaturkontrolliert vergoren. Nach dem Ausbau in 100% Edelstahl, schloss sich ein kurzes Hefelager an, um die Frucht hervorragend herauszuarbeiten.

Er erinnert von seiner Spritzigkeit an einen Sauvignon Blanc.

Ein idealer Sommer- und Terrassenwein eben!



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

