STUDIER

RIESLING VOM LEHM
FEINHERB

2022

11,5 % vol.
7,7 g/l SR
15,0 g/l RZ

Spritzige Säure

Saftige Fruchtaromen

Mineralische Würze

Perfekt zu Vorspeisen mit mediterranen Aromen wie gegrilltes Gemüse oder Frühlings – Dips

Die vorwiegenden Fruchtaromen sind die von grünem Apfel, Pfirsich und Grapefruitschalen. Neben der knackigen Säure erhält dieser Riesling seine Spritzigkeit durch die natürliche Kohlensäure, die aus der Gärung erhalten wurde. Insgesamt ein lebendiger, saftiger und fülliger Wein mit einer fruchtigen Säure, mineralischen Würze am Gaumen und einer verspielten Art.