



Riesling "collection" 2018

Cave de Ribeauvillé



Artikel Nr.	00210
Land	Frankreich
Herkunft	Ribeauvillé - Elsaß
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC - Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank und anschließende Reifung auf der Hefe für mindestes 6 Monate.
Boden	Granitverwitterung und kalkig mit hohem Steinanteil
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Trocken und rassig, mit vielfältigen Aromen, die von fruchtig, wie Zitrusfrucht, Aprikose und Birne bis mineralisch, wie Feuerstein reichen.
Empfehlung	Fisch, Krustentieren und zum berühmten elsässischen Choucroute
Über den Winzer	Die Cave de Ribeauvillé wurde 1895 von zahlreichen Winzern der Region gegründet und ist somit die älteste Winzervereinigung Frankreichs. Aufgrund seiner Lage im Zentrum der Weinstraße genießt Ribeauvillé viele Vorzüge. Das berühmte "Champ de failles" (Feld der Spalten) von Ribeauvillé hat zahlreiche wechselhafte Geländeformen von verschiedenartiger Bodenbeschaffenheit hervorgebracht. Dieses Mosaik aus überaus verschiedenen Parzellen mit einem unvergleichlichen mineralischem Reichtum hat den Anbau der verschiedensten Rebsorten begünstigt.