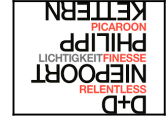


2016 FALKENBERG

MOSEL, DEUTSCHLAND



Ein klassischer, trockener, ausdrucksstarker Riesling. Er garte und reifte für über ein Jahr im 1000 Liter Moselfuder und ein weiteres im Edelstahlgebande. Danach noch einige Zeit auf der Flasche. Ein großartiger Stoff, der klar und präzise gekeltert aufzeigt, dass auch großartige, knochentrockene Rieslinge an der Mosel möglich sind.

Rebsorte Riesling	Region Mosel	Restzucker 2,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen 91 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein	Gesamtsäure 8,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Lothar Kettner GbR, 54498 Piesport
Höhe uber N.N. 125 - 160 Meter	Ausbau 12 Monate im 1000 Liter Fuder und 12 Monate im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch