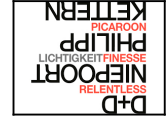


# 2014 FIO

## MOSEL, DEUTSCHLAND



Der sanfte Gigant des Quartetts reifte 2 Jahre im 1000 Liter Moselfuder, wurde unfiltriert abgefüllt, minimal geschwefelt und reifte bis zur ersten Trinkreife noch einige Jahre auf der Flasche. Jeder, der eine Flasche in die Hände bekommt, kann und soll sich selbst ein Urteil bilden. Für uns gehört dieses Werk zur deutschen Spitze.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Mosel	<b>Restzucker</b> 0,9 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-14°	<b>Internationale Bewertungen</b> 90 P. Robert. Parker Wine Advocate
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Gesamtsäure</b> 7,7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 11%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Lothar Ketterer GbR, 54498 Piesport
<b>Höhe über N.N.</b> 125 - 160 Meter	<b>Ausbau</b> 24 Monate im 1000 Liter Fuder	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg