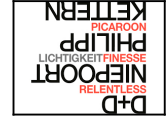


2015 FIO

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.

Rebsorte Riesling	Region Mosel	Restzucker 2,7 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen 91 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein	Gesamtsäure 7,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Lothar Ketterer GbR, 54498 Piesport
Höhe über N.N. 125 - 160 Meter	Ausbau 24 Monate im 1000 Liter Fuder	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg