

RIVANER 2018



REBSORTE:	Müller Thurgau
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Mitterberg
ALKOHOL:	11,5 % vol.
SÄURE:	5,7 g/l
RESTZUCKER:	1,9 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8-10° C
LAGERPOTENZIAL:	2 Jahre
VINIFIKATION:	Lese in 300kg Boxen. Am 22. August gelesen; 4 Std. Maischestandzeit; schonende Pressung; Gärdauer: 2 Wochen, danach eine kurze Lagerung im Stahltank.
WEINBESCHREIBUNG:	Der Rivaner glänzt im leuchtenden Hellgelb mit zarten grünen Reflexen im Glas, welcher mit seiner frischen Art der ideale Wein zum Starten ist. Seine erfrischende Säure und eine Nuance von Muskatnuss rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab.