



GRAF KÖENIGSEGG

RIESLING 2005

SORTEN	Riesling (RR)
BESCHREIBUNG	Helles Strohgelb mit dezenten Grünschimmer; verspielte Nase nach reifen Marillen und Zitrusfrüchten, etwas Passionsfrucht und Guave – ein exotische Fruchtbündel; brillante, jugendliche Mineralität; trocken mit vibrierender Säurepikanz; angenehme Dichte und Fruchtpräzision; Steinobstschmelz überzieht den Gaumen; ein saftiger Riesling mit jugendlichem Charme und Tiefgang
SERVIERTEMPERATUR	8 – 10° C
SPEISE-WEIN-TIPP	Gebackenes Bries; Carpaccio von roten Rüben mit Wasabi-Vinaigrette; Riesling-Cremesuppe mit Flusskrebse; Schalen- und Krustentiere im allgemeinen; Steinbutt im Rieslingfond; Spargelvariationen
ERNTE	Oktober 2005
VINIFIKATION	Kühle Vergärung bei max. 16° C
ABFÜLLUNG	März 2006
ALKOHOL	13,0% vol.
RESTZUCKER	2,0 g/l
SÄURE	7,0 g/l

