

RONCO DEL GELSO

RIESLING "SCHULZ"

DOC Friuli Isonzo



Vielleicht fühlt er sich in Friaul nicht gerade zu Hause, denn das Klima hier ist nicht gerade wie im Elsass, aber es erwartet Sie ein sicherlich guter, wenn auch nicht deutscher Riesling. Optimal sind der Säuregrad und das Aroma, die sich mit der Zeit in die typischen Noten nach Kohlenwasserstoffverbindungen verwandeln. Ich bevorzuge diesen Wein nach zumindest zweijähriger Reifung, da er seinen Charakter verändert und eine ausgeprägtere Persönlichkeit erhält.

AM WEINBERG

Anbaudichte: 5700 Stöcke/ha

Erziehungsform: Guyot

Vorhandene Klone: R1

Produktion je Stock: 1,0 – 1,5 Kg

IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißweinbereitung, nach kurzer Trocknungs in klimatisierten Raum

Mazeration: nein

Pressen: ganze Trauben

Fermentation: bei geregelter Temperatur (19°C) mit ausgewählter Hefe

Aufbewahrung und Lagerung: Aufbewahrung in Stahltanks auf feinen Hefen bis zur Flaschenabfüllung

Milchgärung: Ohne Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Passt einwandfrei zu Vorspeisen mit zerlassener Butter, bei denen er durch seinen Säuregrad den Mund reinigt.