

# RONCO DEL GELSO



## **RIESLING "SCHULZ"**

IGT VENEZIA GIULIA

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.