

**Weingut und Destillerie**

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

[post@weingut-koeninger.de](mailto:post@weingut-koeninger.de)

[www.weingut-koeninger.de](http://www.weingut-koeninger.de)

[www.wichtelmann.com](http://www.wichtelmann.com)



## Riesling QbA trocken

**Trauben:** Riesling  
**Ausbau:** im Edelstahltank  
**Jahrgang:** 2017  
**Region:** Ortenaukreis / Baden

**Alkoholgehalt:** 11,5 % Vol.  
**Klassifizierung:** QbA  
**Kategorie:** Weisswein

**Restsüße:** 7,2 g/L  
**Säure:** 7,1 g/L  
**Lagerfähigkeit:** 2-3 Jahre  
**Preis / Liter:** 7,20 Euro  
**Liter / Flasche:** 1,0 Liter

**Charakteristik:**  
Elegantes und komplexes Aroma nach Zitrusfrüchten, lebendiger und erfrischender Säure.

**Speiseempfehlung:**  
Passt ideal zu Fisch, Meeresfrüchten oder auch zur asiatischen Küche.

**Trinktemperatur:** 8°C

Die Trauben für diesen Wein wurden am 8.10.2017 mit einem Mostgewicht von 87° Öchsle gelesen. Zu diesem Zeitpunkt hatten die Beeren eine goldgelbe Farbe mit einer leicht mürbe werdenden Traubenschale. Ein für mich idealer Zeitpunkt für die Ernte, um einen belebenden Wein entstehen zu lassen.

Nach 12 stündiger Maischestandzeit bei 2°C folgte die schonende Pressung der Beeren. Die anschließende Gärung im Stahltank dauerte 16 Tage bei ebenfalls kühlen Temperaturen unter 17°C