

SCHMITGES

SEIT MDCCXLIV



2022 ERDENER PRÄLAT RIESLING RÉSERVE

Aus dem oberen, kühleren Bereich unserer Prälat-Parzelle die Trauben separat geerntet. Ziel war es aus diesen meist etwas frischer und schlanker schmeckenden Trauben, einen feinen, mineralischen, fruchtigen Riesling auszubauen. Er sollte nicht mehr als 11% Vol. Alkohol haben. Im klassischen Bereich eines typischen Mosel-Riesling. Die absolut gesunden, gelben Trauben wurden punktgenau geerntet. Das Ergebnis ist ein toller Mosel-Riesling, mit Schiefer-Grib und einem sehr gutem Lagerpotential für die nächsten 20 Jahre.

Speiseempfehlung Geflügel, Asiatisch/Indisch, Käse

Trinktemperatur 10-12 °C

Kategorie Lagenwein

Bodenart Roter Schiefer

Art.-Nr. M126

Analysedaten	Vegan	Ja
	Füllmenge	0,75 l
	Alkohol	11,0 % vol
	Restsüße	30,0 g/l
	Säure	7,5 g/l

Weingut Schmitges · Hauptstrasse 24 · D-54492 Erden

Tel. +49 (0) 6532 2743 · Fax. +49 (0) 6532 3934

info@schmitges-weine.de · www.schmitges-weine.de

