

Riesling – Silvaner Luzern 2019

Über den Wein

Frischfruchtiger Weisswein mit Aromen von Pfirsich, Melone und Aprikose. Gehaltvoll im Gaumen mit viel Frische und anhaltender Länge. Ideal als Aperitifwein, zu Weichkäse, zu allen Süsswasserfischen, Meeresfrüchten und zu Spargel.

Vergärung und Ausbau

In Edelstahlbehältern, temperaturkontrollierte Gärung, kein Säureabbau, Filtration

Herkunft: Kanton Luzern

Rebsorte: Riesling – Silvaner

50 cl/75 cl 12,5 % Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 8-10 °C

Lagerung: 1-3 Jahre

Gesamtsäure: 5,0 g/l

Verschluss: Drehverschluss BVS30x60

