

WEINGUT AXEL BAUER



AXEL BAUER®

Riesling 2020 Meisterstück - unfiltriert

Ein puristischer Riesling – nur für eingefleischte Riesling-Freaks



Jahrgang:	2020
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein
Rebsorte:	Riesling
Boden:	Granit
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Stahltank für 10 Monate
Farbe:	Helles Goldgelb mit grünen Reflexen

Duft: Rauchige Aromen, flintig, Schießpulver, dann reifer, gelber Pfirsich; wechselt permanent zwischen rauchig-mineralischen und fruchtigen Aromen, auch frische, saftige Zitrone.

Mund: Karg-mineralisch und von einer belebenden Säurestruktur geprägt; am Gaumen zeigen sich dezente Aromen von knackigen Weinbergspfirsichen.

Trinkreif: 2023 - 2030 **Trinktemperatur:** 10°C

Speisen: Meist wird Coq au Vin in Rotwein geschmort. Im Elsass schmort man den Hahn jedoch in Weißwein. Die Idee ist viel zu gut, um nicht auch für unseren Riesling anzuwenden! Ein weiterer Klassiker, zu dem der Riesling einfach perfekt passt, ist kross gebratener Zander auf Sauerkraut. Auch zu cremigen, fettreichen Käsen harmonieren erfrischende, geradlinige Weissweine wie dieser Riesling hervorragend – probieren Sie einfach mal einen Délice de Bourgogne - mit Crème Fraîche vermischt – oder einen Brillat-Savarin dazu.

Alkohol: 12,0 % vol **Restzucker:** 1,4 g/l

Säure: 8,5 g/l

Glasempfehlung: Weißweinglas **Karaffieren:** Nein