



## 2021 Riesling „ Kapitelberg“ QbA trocken

vintage	2021
variety	Riesling
harvest	mid/end October
vinification	barrel fermentation 11 month barrel contact 500 l
alcohol	12,50 %
acid	6,6 g/l
sugar	3,0 g/l
Sensorik	Golden reflections hit your glass. The nose immediately brings the typical character of the Kapitelberg. Wood and granite unite and play with the nose. Exotic fruits and the spiciness of the granite bring a lot of complexity. The 2020 vintage has expression and structure. She packs acid but is not overbearing.
Information	old vines 40 years old low percentage of topsoil broke after 20 cm 100 % red granite in the future our GG



## 2021 Riesling „ Kapitelberg“ QbA trocken

Jahrgang	2021
Rebsorte	Riesling
Lesezeitpunkt	Mitte/ Ende Oktober
Ausbau	11 Monate im gebrauchten Holz
Alkohol	12,50 %
Säure	6,6 g/l
Restzucker	3,0 g/l
Sensorik	Goldene Reflexe treffen auf ihr Glas. Die Nase bringt sofort den typischen Charakter vom Kapitelberg. Holz und Granit vereinen sich und spielen mit der Nase. Exotische Früchte und die Würzigkeit vom Granit bringen viel Komplexität. Der Jahrgang 2021 hat Ausdruck und Struktur. Sie Säure packt zu ist aber nicht aufdringlich.
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Fisch und Meeresfrüchte
Information	40 Jahre alte Reben geringer Mutterboden Anteil bereits nach 20-30 cm roter Granit In Zukunft unser GG