

FRANZEN



Weinpass

Rebsorte

Qualitätsstufe

Anbaugebiet

Trinktemperatur

Lage

Boden/Gestein

Ertrag

Analysewerte

Ausbau

Empfehlung zu

Quarzit Schiefer 2014

Riesling

Gutswein

Mosel

8-10 Grad

Bremmer Calmont

Roter Schiefer, Quarzit

50 hl/ha

Alk. 12% vol.

4,8 g/l Restzucker

6,4 g/l Säure

4 Stunden

Maischestandzeit

Spontanvergärung

100 % Edelstahl

*Passt ideal zu Fisch,
Meeresfrüchten, Geflügel
oder zu einer deftigen
Brotzeit.*