



Forster Jesuitengarten Riesling



Classificazione
VDP. GROSSE LAGE



Vitigno
100% Riesling

Zona di Produzione
Forster Pechstein - Pfalz



Vinificazione
Raccolta e selezione manuale. Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox



Invecchiamento
Imbottigliato dopo 11 mesi sulle fecce e 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Piatti di pesce più complessi, formaggi erborinati e cibi speziati



Note sensoriali



Giallo paglierino intenso



Naso complesso ed elegante con note di agrumi, frutta tropicale e minerali



Al palato freschezza e pienezza di gusto. Finale sapido e molto persistente