



Forster Riesling



Classificazione
VDP. ORSTWEIN



Vitigno
100% Riesling

Zona di Produzione
Forster - Pfalz



Vinificazione
Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox



Invecchiamento
Sosta sulle fecce fini fino a gennaio/febbraio prima dell'imbottigliamento di fine aprile



Abbinamenti
Antipasti di pesce e crudo



Note sensoriali



Giallo paglierino tenue



Al naso note fruttate di albicocca e mandorla



Al palato si presenta teso e fresco