

Weinexpertise

Bezeichnung:	Rivaner Qualitätswein trocken
Jahrgang:	2020
Bodenart:	Tiefer, snadiger Lößboden, dadurch wasserspeichernd und fruchtbar.
Rebsorte:	Müller-Thurgau
Analyse:	Alkohol: 12,5% vol. Säure: 5,5 g/l Restsüße: 4,1 g/l
Trinktemperatur:	6° - 8° Celsius

Eigenschaften:

In der Farbe ein helles Gelb mit leicht grünlichen Reflexen.

Im Geruch füllige Duftigkeit nach Pfirsichen, unterlegt von jugendlicher Zitrusaromatik, ergänzt von zarten floralen Aromen.

Auf der Zunge zeigt er sich apart frisch, die Fruchtaromen kommen nochmals zur Geltung. Das lebendige Säurespiel strukturiert diesen Weißwein bis zum Abgang hin und macht ihn sehr saftig. Insgesamt zeigt er sich unkompliziert und bekömmlich.

Empfehlungen:

In der Essensbegleitung passt dieser Wein neben leichten Gerichten insbesondere auch zu Salaten, Fingerfood und Knabbereien.

Besonderheiten:

Der Rivaner wird aus der Müller-Thurgau Traube gekeltert. Die fruchtige Leichtigkeit wird durch die Begrenzung des Ertrages von einer angenehmen Grundstruktur getragen.

