

**ORTSWEINE – VINO TIPICO**  
**RIESLING KABINETT TROCKEN ZERO**

AREA DI PRODUZIONE MITTELMOSEL zona di ÜRZIGER WÜRZGARTEN

SUOLO e COLTIVAZIONE Ardesia grigia misto a scisto calcareo,  
coltivazione totalmente manuale  
in pendenze che superano il 60%

VARIETÀ Riesling Renano - CLONE 1-11 GM/DL 9-10  
Alcool 11% vol - Zuccheri zero

VENDEMMIA e VINIFICAZIONE Raccolta manuale con brenta da Lt. 40 e  
bigoncia, pressatura soffice tradizionale  
con fermentazione a temperatura controllata  
in tank inox da 25/50 ettolitri

IMBOTTIGLIAMENTO e AFFINAMENTO Cuvée con vini di una o più vaschette,  
affinato per 4 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE 10.000 - 12.000 da 75 cl.

