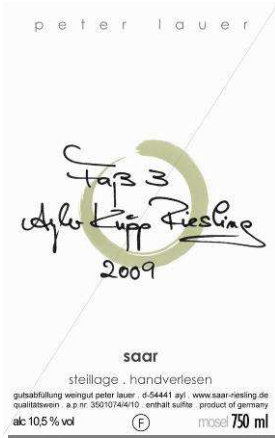


# Faß 3

## AYLER KUPP RIESLING

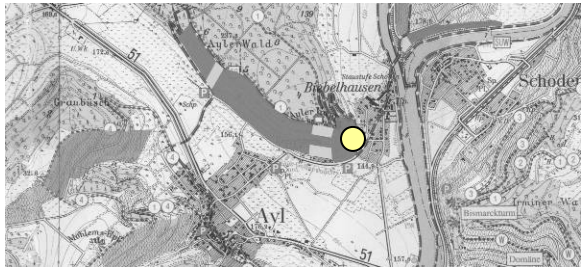
[feinherb]

2009



[Auf der nach Osten gerichteten „Kuppe“ der Ayler Spitzenlage, dem Teil des Berges, der die ersten Strahlen der Morgensonne genießt, ernten wir diesen herrlich feinherben Riesling. Animierend, exotisch und würzig – einfach lecker. Reife und Lagerung ist für ihn eine Paradedisziplin. „Prachtvoll“ titelt der Gault Millau.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd-ost
steigung:	60%
reben:	25 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	45 hl / ha
ernte:	ende oktober



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate hefelager
alkohol:	10,5 % vol.

lagerpotential:	bis anfang 2017
bewertung (2008er):	
< Wein-Plus >	<b>87 Pkt „Ausgezeichnet“</b>
< Eichelmann >	<b>88 Pkt</b>
< Gault Millau >	<b>87 Pkt</b>



WEINGUT PETER LAUER . AYL  
WeinHotel Ayl Kupp  
Triererstraße 49  
54441 Ayl an der Saar  
fon +49 6581-3031  
fax +49 6581-2344  
www.SaarRiesling.de  
info@SaarRiesling.de