

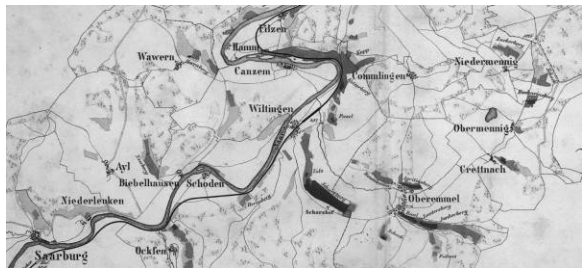
[trocken]



[Riesling, Saar und Schiefer, das ist der Stoff aus dem unser gehaltvoller Tisch-Wein gemacht ist.

Frisch und animierend, gepaart mit feiner Frucht und Trinkvergnügen. Jahr für Jahr selektieren wir hierfür die besten Trauben des Gebietes um einen typischen SaarRiesling auf Flasche zu ziehen, der seinem Namen Ehre macht.]

lage/weinberg:	saartal
exposition:	ost bis west
steigung:	10-50%
reben:	-
boden:	schiefer
ertrag:	69 hl / ha
ernte:	mitte oktober



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate hefelager
alkohol:	11,5 % vol.

lagerpotential:	bis 2012
bewertung (2008er):	
< Eichelmann >	86 Punkte
< Gault Millau >	84 Punkte



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