



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Brennfleck Riesling Sulzfelder Maustal Franken QbA trocken



Name:	Brennfleck Riesling Sulzfelder Maustal Franken QbA trocken
Artikel Nr.:	20278
Hersteller:	Hugo Brennfleck
Herkunft:	Deutschland
Region:	Franken
Rebsorte:	100% Riesling
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Klar und hellgelb. In der Nase frische Fruchtaromen von grünem Apfel und Zitrus. Am Gaumen rauchige mineralische Steinwürze und eine belebende Säure. Filigran, elegant und ausdrucksstark. Ein Wein mit präziser, klarer Struktur und großartiger Textur!
Herstellung:	Der Riesling stellt hohe Ansprüche an seinen Standort. Der hier bewirtschaftete Weinberg der Lage Maustal ist nach Süden ausgerichtet und bietet mit dem Muschelkalkboden optimale Voraussetzungen für gute, mineralische und ausdrucksvolle Qualitäten. Die Rieslingtrauben werden zum Ende der Weinlese geerntet um die Reifephase möglichst lange auszunutzen. Wertvolle Inhaltsstoffe können so noch länger vom Rebstock aufgenommen werden, so dass ein hoher Extraktwert entsteht und eine harmonische Fruchtsäure gebildet wird. Auch die Lagerfähigkeit des späteren Weines wird so positiv beeinflusst. Gutsabfüllung.
Herstellerinformation:	Das Weingut Brennfleck befindet sich mitten im mittelalterlichen Sulzfeld direkt am Main im ehemaligen Lehenshof der Ritter "von Essel". Heute wird es in der 13. Generation mit Liebe zum Detail und Gespür für die Trends von Susanne und Hugo Brennfleck geleitet. Neben dem fränkischen Klassiker Silvaner, der hier besondere Leidenschaft erfährt, entstehen hier bemerkenswert präzise und elegante Weine aus klassischen deutschen und internationalen Rebsorten.
Servierempfehlung:	Wunderbar zu feinen Fischgerichten wie Lachs in Rieslingsauce, exzellent auch zu hellem Fleisch oder gereiftem, würzigen Hartkäse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 5,6 g/l Säuregehalt: 7,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre