



## FENDEL RIESLING BRUT

SKU: 12418



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Deutschland Rheingau
<b>Herkunft</b>	Rheingau
<b>Weingut</b>	Weingut Friedrich Fendel
<b>Rebsorte</b>	100% Riesling
<b>Beschreibung</b>	Im Duft sehr blumig und aromatisch mit einer feinen Perlage. Am Gaumen sehr schöne cremige Aromen von Gebäck und Mandeln mit einem schönen Süße-Säure Spiel. Im Nachgang fruchtige Aromen von reifen Birnen und Aprikosen. Sehr lange anhaltend und belebend im Abgang.
<b>Restzucker</b>	12,70 g/l
<b>Säure</b>	6,60 g/l
<b>Alkohol</b>	12,50 %Vol
<b>Trinktemperatur</b>	7 °C bis 10 °C



## Langtext

Das Weingut Friedrich Fendel liegt inmitten eines der besten Weinanbaugebiete Deutschlands und eines der bekanntesten weltweit, im Rheingau. Die Familie Fendel-Hetzert betreibt Weinbau seit 1510. Heute werden auf einer Rebfläche von 12,5 Hektar mit einem Anteil von 85% Riesling angebaut. Die übrigen Rebflächen sind mit Spätburgunder bepflanzt, der weiß gekeltert oder zu Rotweinen ausgebaut wird. Der Rhein reflektiert hier tagsüber die Sonnenstrahlen und der Boden gibt nachts die gespeicherte Wärme ab. Die Bodenstruktur der Weinberge reicht von sandigem Lehm und Löss bis zum schweren, Wärme speichernden Schiefer. In den klassifizierten Lagen des Rudesheimer Bergs verfügt die Familie Fendel-Hetzert über umfangreichen Weinbergsbesitz. Diese sogenannten „Erste Lagen“ sind Berg Schlossberg, Berg Rottland und Berg Roseneck. Die Weinberge werden umweltschonend gepflegt, die Rebstöcke vorsichtig und maßvoll angeschnitten sowie natürlich gedüngt, da die Betriebsphilosophie nach Qualität und nicht nach Menge ausgerichtet ist. Aufgrund der überschaubaren Betriebsgröße können die Weinberge zum idealen Zeitpunkt selektiv geerntet und die Trauben ausschließlich als ganze Trauben gekeltert werden. Die temperaturkontrollierte Vergärung und Lagerung der Weine erfolgt in kleinen Gebinden aus Holz und Edelstahl