

Ventus ferat * Ventus creat
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
RIESLING
FALLWIND 2025

Die aus Deutschland stammende Rebsorte hat in Südtirol ein ideales Terroir gefunden. Der Riesling stellt hohe Ansprüche an die Lage und bevorzugt kühles aber sonniges Klima. Genau das bieten die Weinberge um den Montiggler See und die benachbarten Mikrozononen, deren Porphyrböden dem Wein seinen besonderen Charakter verleihen. Der Riesling Fallwind besticht durch seine fruchtigen Noten und seine mineralische Säure, die ihn zu einem Wein der Spitzenklasse machen.



gelbgrün



Duft nach
weißem Pfirsich und
frischer Aprikose



vornehm,
ausgeglichen,
mineralisch

REBSORTE:

Riesling

REBALTER:

5 bis 20 Jahre

ANBAUGEBIET:

Verschiedene Weinberge auf Porphyrgestein (480-700m)

Exposition: Süd/Südost Hanglage

Böden: Porphyrböden

Erziehungsmethode: Guyot

LESE:

Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung im Stahltank. Anschließend Ausbau auf der Feinhefe für weitere fünf Monate.

ERTRAG:

60 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13%

Säure: 6,50 g/l

Restzucker: 5,0 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C

GENUSSEMPFEHLUNG:

Vielseitiger Allrounder.

Leichte Fischgerichte, asiatische Küche, Gemüsegerichte, Ziegenkäse, klassische Spargelgerichte.

LAGERUNG/POTENTIAL:

4 bis 5 Jahre

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it