

Gebr. Ludwig Auslese 0,375l

Voor deze zoetere wijn worden 100% Rieslingdruiven gebruikt. De wijnstokken zijn tussen de 60 en 80 jaar oud. Hierdoor wordt er optimaal voeding geleverd aan de druiven. De druiven zijn volrijp als ze geplukt worden. Door de late pluk bevat de druif extra suikers en smaakstoffen.

Het gebied waar de druiven vandaan komen, is Thörnich Ritsch, een deelgebiedje van Thörnich.

De bodem is van leisteen.

De vergisting en rijping vindt plaats op RVS-vaten.

De wijn is geel en in de neus zijn duidelijke tonen van geel fruit waarneembaar. De smaak van tropisch fruit is subtiel zoet met een licht Riesling fruitig zuurtje.

De ideale serveertemperatuur is 8°C. Uitstekend geschikt voor lichte desserts en kruidige zoete Aziatische gerechten.

Alcoholpercentage 7%
Restsuikergehalte 115,9 gr/l
Zuurgraad 8,7 gr/l

Gebr. Ludwig is een echt familiebedrijf dat al 400 jaar bestaat. Hun domicilie is Thörnich, een stadje vlakbij Trier aan de Moezel.

De familie heeft 10 ha. Wijnbouwgebied. De beste wijnen komen van de hellingen gelegen op het zuiden. De laatste jaren is er geïnvesteerd in bijzonderheden, zoals een Sauvignon Blanc, die je niet in Duitsland zou verwachten.

