

## **Ludwig Thörnicher Riesling Feinherb**

Voor het produceren van deze wijn worden 100% Riesling druiven gebruikt. De druiven hebben een dikke schil met een mooie rijpheid.

50% van de druiven is afkomstig van de steile hellingen en 50% van het vlakke gedeelte langs de Moezel. De steile hellingen hebben een ondergrond van leisteen en het vlakke gedeelte van kiezelsteen.

De vergisting vindt gedurende drie maanden plaats op RVS-vaten.

De wijn is licht van kleur en zeer zuiver. De balans tussen zoet, zuur en mineraliteit is perfect.

De ideale serveertemperatuur is 8-10°C. Een perfecte wijn voor op het terras. Uitstekend te serveren bij salades met een lichte zoete dressing en Aziatische gerechten.

Alcoholpercentage 11%  
Restsuikergehalte 16,9 gr/l  
Zuurgraad 6,8 gr/l

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.



