

# Фритц Вальтер Рислинг / Fritz Walter Riesling

Германия, Пфальц / QbA Pfalz

Белое тихое, сухое, 12,5%



Рислинг – 100%



Холодная мацерация, ферментация в нержавеющей стали, малолактическая ферментация, частичная (20%) выдержка вина в старом дубе до 10 месяцев.



Блестящего светло-соломенного цвета.



Прекрасный фруктовый аромат сочных персиков и специй. Апельсин, лимонная цедра и нотка миндаля гармонично интегрирована в ароматическую палитру.



Идеально сочетается с уткой с яблоками, мясными фрикадельками и овощами на гриле.



Мягкий и деликатный вкус, среднетелое, с неагрессивной кислотностью. Персик, жёлтая слива, зеленое яблоко и длительное послевкусие.



Регион Пфальц является самым южным и засушливым винодельческим регионом Германии. Сорт рислинг получает здесь особенное выражение – полнотелые вина с яркой ароматикой и умеренно сглаженной кислотностью.

## ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л  
 Размер бутылки: 33×10 см  
 Вес бутылки: 1,65 кг  
 Размер короба: 20×35×60 см  
 Вес короба: 7,7 кг  
 Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 4  
 Количество коробов в слое: 25  
 Количество бутылок на паллете: 600  
 Вес паллета: 779 кг  
 Штрих код бутылки: 4036596000137  
 Штрих код коробки: 4036596100134

