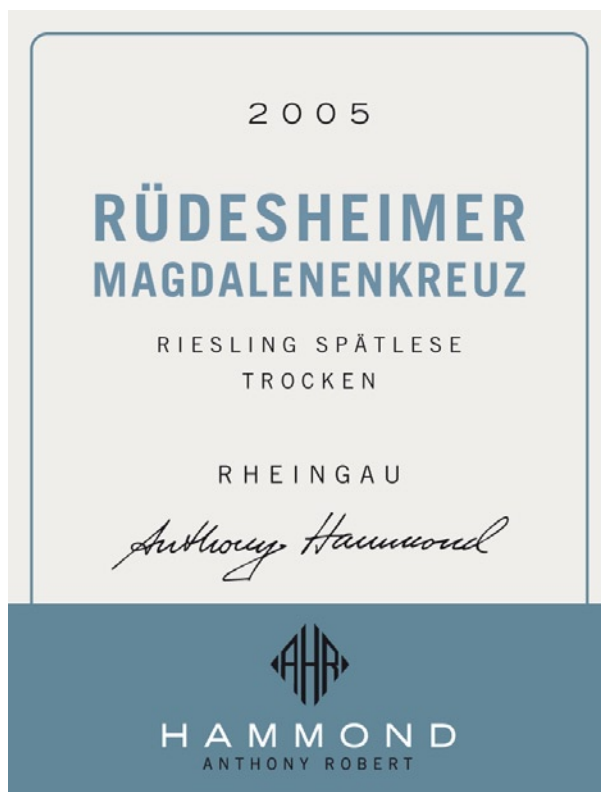




HAMMOND
ANTHONY ROBERT



2005 RÜDESHEIMER MAGDALENEKREUZ RIESLING SPÄTLESE TROCKEN

TRAUBENSORTEN: Riesling 100%, Einzellage **BESCHREIBUNG:** Glanzhelle strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges sortentypisches Pfirsicharoma mit ausgewogenem Aroma. Struktur des Weines von schönem Spiel aus milder Frucht und zarter Säure **TRINKREIFE:** 2006-2010 **HERKUNFT:** 100% Riesling aus der Einzellage Rudesheimer Magdalenenkreuz. Klassifizierte Lage **ALTER DER REBEN:** 8 - 15 Jahre **BODEN:** Hauptsächlich tiefgründige Lehmböden mit Anteilen an Schieferverwitterungsgestein **QUALITÄTSSTUFE:** Spätlese **GESCHMACK:** Trocken **ANALYTISCHE DATEN:** Flasche: 0,75 l, Alkohol: 12,5% vol., Restzucker: 4,0 g/l, Säure: 8,3 g **ABFÜLLUNG:** August 2005 **PRODUKTION:** 1.000 Flaschen

WWW.GARAGE-WINERY.COM

Anthony's Garage Winery e.K. – Friedensplatz 12 – D-65375 Oestrich-Winkel
p.+49 (0) 67 23 - 60 33 40 f.+49 (0) 67 23 - 60 15 30 m.+49 (0) 163 - 163 66 30 – info@garage-winery.com