

2019
RIESLING
TROCKEN



HERKUNFT:

Unser Riesling stammt aus verschiedenen Weinbergen aus Alsheim und Siefersheim. In Alsheim ernten wir goldgelbe Trauben, die Weine mit Fülle und moderater Säure hervorbringen. In Siefersheim ist das Klima kühler, die Böden steiniger und der Riesling zeigt sich leichter und mit typischer Mineralik. Im Zusammenspiel beider Lagen vereint sich der Riesling zu einem harmonischen und saftigen Wein.

BEWIRTSCHAFTUNG:

All unsere Weinberge werden nachhaltig und schonend bewirtschaftet. Entblätterung und die Einstellung auf den passenden Ertrag per Hand gewährleistet die geforderte Qualität der Trauben. Unsere Böden sind uns wichtig, sie werden durch die Wurzeln der eingesäten Begrünung natürlich gelockert und ziehen durch die Pflanzenvielfalt wichtige Nützlinge wie z.B. Bienen an. Wir befinden uns in der Umstellungsphase auf ökologischen Weinbau und werden mit dem Jahrgang 2022 EU-Öko- zertifiziert.

AUSBAU:

Gesundes Lesegut, lange Standzeiten auf der Maische und schonende Sedimentation des Mostes garantieren eine maximale Aromausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine gekühlte Vergärung im Edelstahltank mit natürlichen Spontanhefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK:

Leichte Mineralik und dezente Säure umspielen die typischen Riesling-Aromen von grünem Apfel und Pfirsich. Saftig und animierend.

ANALYSE:

7,3 g/l Restzucker, 6,4 g/l Säure, 12,57 vol% Alkohol

