

2016
Siefersheimer Heerkretz
RIESLING
trocken



HERKUNFT:

Unser Riesling kommt aus der Siefersheimer Heerkretz, einer der besten Südlagen im Weingut. Dort stehen die Reben auf steinigen Porphyrböden. Typisch für Siefersheim ist das kühle Klima und die damit einhergehende späte Vegetation und Lese. Die Weine prägen eine mineralische Note und ausgeprägte Säure aus, die sie besonders langlebig machen.

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. Ertrag: 40hl/ha.

AUSBAU:

Unsere Rieslinge im Lagenweinsegment werden selektiv per Hand gelesen. Nach einer langen Maischestandzeit zum Extrahieren der Aromen, werden die Weine mit natürlichen Spontanhefen vergoren, und anschließend 9 Monate im sur lie Verfahren auf der Feinhefe gelagert um die Weine besonders langlebig zu machen.

GESCHMACK:

Der Riesling aus der Siefersheimer Heerkretz zeigt deutlich seine Herkunft. Die animierende Mineralik und das ausgeprägte Säurespiel sind typisch für Siefersheim. Der Riesling erscheint filigran und würzig und doch körperreich. Eine dezente Reife unterstreicht den Geschmack.

ANALYSE:

2,5 g/l Restzucker, 7,0 g/l Säure, 12,5 vol% Alkohol

