



2021 Riesling Schweigen Kalkstein Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

Kühl, ein Hauch minzig-kräuterige Zitrusnase mit etwas Pfirsich und floralen Spuren. Am Gaumen präsentiert er sich schlank mit einer sehr lebendigen Säure und einem leicht salzigen, mineralischen Abgang.

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärung, Edelstahltank, Hefelager bis Ende Januar. Erstmalige Filtration bei der Füllung. Maischestandzeit.

Boden/Lage

Muschelkalk mit Calcit-Einlagerungen. Durch jahrhundertelange Bearbeitung des Weinbergs hat sich die Krume (oberste bearbeitete Bodenschicht) am Hang von oben nach unten verschoben. Damit ergeben sich innerhalb dieser Parzelle sehr unterschiedliche Wachstumsbedingungen, die wiederum zu einer Vielfalt an Aromen führen.

Passt gut zu

Leichte Grillgerichte, Salate, gebeizter Saibling, Lachstatar

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: 3,4 g/l
Säure: 7,7 g/l

Lagerfähigkeit

5 Jahre

Ertrag

60 – 65 hl/ha

