



2021 Riesling Sonnenberg Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

Der Jahrgang 2021 taut erst langsam auf, bringt dann aber feine Duftnoten von weißen Blüten, Quitte und ein wenig Ananas. Fein und präzise ausgebaut, prägnante Säure und viel Frische. Sehr guter, straffer Abgang mit Zug.

Vinifikation

Selektive Handlese, schonende Verarbeitung der Trauben, 4 Stunden Maischestandzeit, kontrollierte Gärung, Hefelager bis Ende Januar. Erstmalige Filtration bei der Füllung.

Boden/Lage

Schichten aus Mergel, Lehm und Kalkstein.

SONNENBERG: ist ein reiner Südhang, der durch seine windoffene Lage die Trauben schnell trocknen lässt. Diesen Vorteil machen wir uns zu Nutze, indem wir die Trauben lange am Stock reifen lassen. So erreichen wir eine ausgeprägte vegetative Reife und damit kräftige und ausdrucksstarke Weine.

Passt gut zu

Lachs mit Wildreis, Tagliatelle al limone,
Geflügelfrikassee

Analysedaten

Alkohol: 13,0 %

Restsüße: 5,4 g/l

Säure: 8,4 g/l

Lagerfähigkeit

10 Jahre und länger

Ertrag

35 – 40 hl/ha

