



2022 Riesling Sonnenberg Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

In der Nase entfaltet sich ein feines Bukett aus Lindenblüten, reifer Ananas und saftigem Pfirsich. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit lebhafter Säure und einem eleganten, straffen Körper. Der Abgang ist leicht salzig, was die Speichelbildung anregt und sofort Lust auf den nächsten Schluck macht. Ein Riesling mit großem Reifepotenzial und viel Charakter – präzise, mineralisch, souverän.

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: 7,3 g/l

Säure: 7,1 g/l

Lagerfähigkeit

10 Jahre und länger

Ertrag

35 – 40 hl/ha

