



2023 Riesling Sonnenberg

Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

Getrocknete Aprikose, feine Kamille – und dann am Gaumen saftig und lebendig. Restsüße und Säure sind meisterhaft austariert und verleihen dem Wein einen eleganten, harmonisch ausgewogenen Körper. Ein Lagenwein mit Format, kraftvoll, aber nie aufdringlich, mit langem Nachhall.

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, Meeresfrüchte

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %

Restsüße: 6,3 g/l

Säure: 7,2 g/l

Lagerfähigkeit

10 Jahre und länger

Ertrag

35 – 40 hl/ha

