



2024 Riesling Schweigen Kalkstein Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

Duftet nach Pfirsich, am Gaumen zittrisch frisch mit kalksteingeprägter Mineralität. Animierender Trinkfluss, im Abgang schön salzig. Ein sehr klarer, eleganter terroirbetonter Riesling.

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, milder Meeresfrüchtesalat, gebeizter Saibling, Lachstatar, Kartoffelsalat mit Frikadellen.

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: 2,0 g/l
Säure: 7,6 g/l

Lagerfähigkeit

5 Jahre

Ertrag

60 – 65 hl/ha

