



2019 Riesling aus der Gewanne Raedling

Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

Ein sehr feiner Geruch von herben gelbfruchtigen Früchten. Teils frische pflanzliche und zart florale Aromatik. Am Gaumen ganz trocken, elegant, komplexer Körper mit sehr gutem, recht straffem Abgang.

Vinifikation

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

Boden/Lage

Aus der Gewanne RAEDLING: Südosthang im Hasselbachtal, einem Seitental zur Lauter (Grenzfluss zwischen Frankreich und Deutschland). Tagsüber lange, intensive Sonneneinstrahlung. Große Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Schichten von Muschelkalk mit Calcit-Einlagerungen. Im Unterboden eine Tonschicht.

Passt gut zu

Edelfisch, Kalbsfleisch, Pasta und Risotto

Analysedaten

Alkohol: 12,0 %
Restsüße: 2,2 g/l
Säure: 7,8 g/l

Lagerfähigkeit

10 Jahre

Ertrag

35 – 40 hl/ha

