



2021 Riesling aus der Gewanne Raedling Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

Die Nase begeistert mit einem klaren Duft von Zitrusfrüchten, begleitet von feinen Minznoten. Am Gaumen präsentiert sich der Riesling straff und fokussiert, mit einer einzigartigen Mineralität und Komplexität. Dieser Weinberg sorgt für eine sehr langsame Entwicklung und ein herausragendes Alterungspotential.

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, Maischestandzeit, kontrollierte Gärung, Hefelager im Stückfass 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

Fisch mit Buttersoße, Ofengemüse,
Meeresfrüchte
Karaffieren wird empfohlen

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: 4,4 g/l
Säure: 8,3 g/l

Lagerfähigkeit

5 -8 Jahre

Ertrag

35 – 40 hl/ha

