



Riesling vom roten Schiefer - 2018

Auszeichnung:	90 Punkte falstaff
Qualität:	QbA
Qualität (EU):	geschützte Ursprungsbezeichnung 
Region:	Nahe
Land:	Deutschland
Rebsorte:	Riesling
Alkohol in vol. %:	13,00 vol. %
Restzucker:	4,80 g/l
Säure:	6,00 g/l
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	14 °C
Lagerfähig bis:	2022
Auszeichnungen:	 Grosses Gold internationaler Bioweinpreis 2020

Beschreibung

90 Punkte falstaff: Reifer Pfirsich und Zitrusfrucht im Duft, Grapefrucht, Orangezesten, dazu florale Noten. Am Gaumen verbinden sich würzige und saftige Noten mit dezenter Süße zu einer stimmigen Einheit, kräftige, aber bündige Struktur mit reifer Säure, feinwürzige Schiefernote.

Speiseempfehlung

Kartoffelburger, gegrilltes Gemüse

Vinifikation

nach 10 St. MSZ am nächsten Tag sanft gepresst 1,4 bar, Teil spontan vergoren (70/30 untersch. Lagen in jeweils separaten Gebinden), 8 Mt. Vollhefe

Weingutbeschreibung

Die Nahe ist unsere Heimat. Wir arbeiten ökologisch seit 1994. Die Natur liegt uns am Herzen. Jedes Jahr ist anders. Sonne und Regen, die Jahreszeiten prägen den Wein. Der Boden spielt eine wichtige Rolle. Wir sind Winzer aus Leidenschaft.