

RIESLING Bergweingarten 2018

STIL Der Riesling Bergweingarten besticht mit einer ausgeprägten Steinobstfrucht in der Nase, intensive Marille, etwas gelber Pfirsich gepaart mit zarter Kräuterwürze ergeben ein intensives Gerucherlebnis. Am Gaumen trocken, mit einem zarten Schmelz und lebendigem Frucht-Säurespiel. Es zeigen sich Zitrus, Marille, ein Hauch Exotik mit Mango, ein gut strukturierter Körper, der trotzdem trinkfreudig wirkt und in einem und lang anhaltenden Abgang endet.

HERKUNFT Die Riede Bergweingarten ist eine Südosthanglage am Leithaberg mit ca. 25-jährigen Rebstöcken. Ein karger Schieferboden, bestehend aus verwittertem Glimmerschiefer mit einer dünnen Auflage aus sandigem Lehm bietet die Grundlage für unseren ausdrucksstarken Riesling Bergweingarten.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese und kurze Maischstandzeit. Der warme Witterungsverlauf 2018 ermöglichte eine balancierte Traubenreife. Mit einer langsamen Vergärung im Edelstahl und einigen Monaten Feinhefelagerung unterstützten wir den fruchtintensiven Charakter des Rieslings.

DATEN 12,5 % vol Alc.; 5,6 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
Stahltank

