

Weinexpertise

Bezeichnung:	Sexauer Sonnhalde „Reichenbächle“ Riesling trocken
Jahrgang:	2023
Lage:	Sexauer Sonnhalde: Gewinn Reichenbächle
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.
Rebsorte:	Riesling
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 6,9 g/l Restsüße: 5,0 g/l
Vinifizierung:	Spontangärung sowie anschließender Ausbau zum Teil imahltank zum Teil im 500 l Tonneau
Trinktemperatur:	7° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe Strohgelb mit grün-goldenen Reflexen

Nase leichte Würzigkeit, sich langsam entwickelnde typischen Rieslingnoten von gelbem Steinobst, eine Holznote schließt sich an

Gaumen frischer Auftakt, feine Zitrusaromen, der Körper ist schlank aber fest und weist eine gute Struktur auf. Im langen Abgang ist eine leichte Salzigkeit zu spüren, ein Indiz für die Mineralität.

Speise Empfehlung:

Er begleitet Fisch sowie helles Fleisch hervorragend und auch Delikatessen wie Meeresfrüchte kommen in seiner Gesellschaft zur vollen Geltung. Wer es bodenständig mag genießt ihn zur groben Leberwurst auf frischem Brot.

Besonderheiten:

Dieser Riesling ist einer unserer vier besten Weißweinen aus kleinen Parzellen (badisch Gewinn). Auch er erfährt eine separate, eigene Kelter- und Ausbaumethode. Er wird spontan, also mit den eigenen Hefen vergoren: ein Teil, im Eichenfass ein Teil imahltank. Dies unterstreicht die Typizität von Boden und Rebsorte. Die anschließende Lagerung auf der Feinhefe steuert nicht nur Aromen bei, sie bewirkt auch das cremige Mundgefühl. Der weitere Ausbau gibt Struktur und Langlebigkeit sowie Tiefe und Komplexität.

