

Weinexpertise

Bezeichnung:	Gutswein Riesling trocken
Jahrgang:	2024
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.
Rebsorte:	Riesling
Analysewerte:	Alkohol: 11,0 % vol Säure: 7,0 g/l Restsüße: 6,8 g/l
Vinifizierung:	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau imahltank
Trinktemperatur:	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe helles Gelb, grünliche Reflexe

Nase frische Zitrusaromen ergänzt von weißem Pfirsich und Pink Grapefruit

Gaumen präsente Textur mit einer lebendigen Säure, verstärkt durch die Zitrusaromen. Im Gaumen saftiges Mundgefühl, die feine Mineralität hallt lange nach.

Speise Empfehlung:

Riesling ist der traditionelle Begleiter zu Fischgerichten mit dezenten Saucen, Schalentieren und Meeresfrüchten. Doch auch zu hellem Fleisch mit zarten Gemüse macht er eine gute Figur.

Besonderheiten:

Riesling ist zwar DIE deutsche Rebsorte, in Baden aber eher ein Nischenprodukt. Unser Riesling gedeiht auf felsigen Gneisverwitterungsböden in Sexau. Riesling schätzt die trockene, mineralische Beschaffenheit dieses Bodens. Er wurzelt dort sehr tief und nimmt so verschiedene Substanzen auf, welche er an die Traube und somit an den Wein weitergibt.

