

Weinexpertise

Bezeichnung	Gutswein Riesling trocken
Jahrgang	2023
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Riesling
Analysewerte	Alkohol: 12,0 % vol Säure: 6,5 g/l Restsüße: 5,8 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe helles Gelb, grünliche Reflexe

Nase frische Zitrusaromen ergänzt von weißem Pfirsich und Pink Grapefruit

Gaumen präsenre 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.

