Moosmann
REBEN · SONNE · LIEBE

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde Riesling Kabinett trocken
Jahrgang	2021
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Riesling
Analysewerte	Alkohol: 11,5 % vol Säure: 7,3 g/l Restsüße: 5,4 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe helles Gelb, grünliche Reflexe

Nase fruchtig, Noten von weißem Pfirsich und Pink Grapefruit

Gaumen sehr schlank und geprägt von einer, für den Jahrgang 2021 typischen, rassigen Säure, ohne seine Fruchtigkeit zu verlieren. Der lange Nachhall ist geprägt von zitrischen Noten und einer feinen Mineralität.

Speise Empfehlung

Riesling ist der traditionelle Begleiter zu Fischgerichten mit dezenten Saucen, Schalentieren und sonstigen 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.

Weingut Moosmann · Schwarzwaldstr. 78 · 9183 Waldkirch-Buchholz Tel.: 07681 7574 · www.weingut-moosmann.com