

RIESLING HALBTROCKEN "KALKMERGEL" 2021



BODEN UND TERROIR

Vor 20-25 Mio. Jahren schmeckte die Pfalz weder nach Wein noch nach Kastanien. In der Luft lag eher ein maritimer Salzgeruch. Durch das von Süden eindringende, tropische Meer wuchsen die Pfälzer Kalkriffe immer höher. Als das Meer zurückging, blieb Kalkschlamm zurück, der sich wie die Rifffalke zu Kalkstein verfestigte.

Die porösen und hohlraumreichen Kalkgesteine können große Mengen an Wasser speichern. Sie enthalten Magnesium und Kalzium im Überfluss. Auf den Geschmack des Weines wirkt sich das Kalkstein sehr positiv aus. Die warmen Böden verleihen den Aromen weiche Noten, der Kalk puffert die Säure hervorragend ab.

REBSORTE

Riesling

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Dieser Riesling überrascht mit seiner fruchtigen Nase nach tropischen Früchten, Honigmelone, Pfirsich und Physalis. Durch das Süße- Säure- Spiel tanzt er förmlich auf der Zunge. Im Abgang ist er sehr frisch und saftig.

ERNTE

maschinelle Lese nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 6 Stunden Maische-standzeit, gezügelte Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

11,0 % vol.

SÄURE

8,3 g/l

RESTZUCKER

16,8 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Eine Empfehlung zu Fisch, Spargel, Geflügel oder hellem Fleisch im Allgemeinen.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2025 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C