

RIESLING TROCKEN "KALKSTEIN" 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

Ein eleganter, zartgelber Riesling mit Aromen von Grapefruit, Zitrone und grünem Apfel. Am Gaumen werden diese Aromen von einer gut eingebundenen, für Kalkböden typischen, mineralischen Säure getragen, im Abgang dominieren frische Zitrusnoten den komplexen Körper.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

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

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12,0 % vol.

SÄURE

8,0 g/l

RESTZUCKER

4,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Riesling passt zum Spargel, zu gegrilltem Lachs mit Limettenscheiben, Spaghetti al Limone, Lachstatar mit Koriander.

TRINKREIFE

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