

RIESLING TROCKEN "KALKSTEIN" 2023



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 Kalkgestein sehr positiv aus. Die warmen Böden verleihen den Aromen weiche Noten, der Kalk puffert die Säure hervorragend ab.

REBSORTE

Riesling

JAHRGANG 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

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

12,5 % vol.

SÄURE

7,2 g/l

RESTZUCKER

7,7 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 2027 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C