



Jg. 2023



Jg. 2023



Jg. 2024



RIESLING "KALKSTEIN" TROCKEN 2024



BODEN UND TERROIR

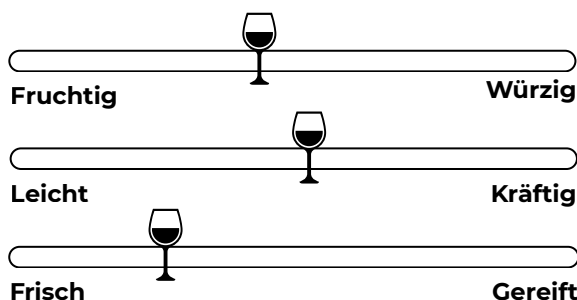
Vor 20-25 Millionen Jahren war die Pfalz maritim geprägt, mit tropischem Meer, das Kalkriffe bildete. Nach dem Rückzug des Meeres blieb Kalkschlamm zurück, der sich zu Kalkstein verfestigte. Diese porösen Kalkgesteine speichern viel Wasser und enthalten reichlich Magnesium und Kalzium, was sich positiv auf den Weingeschmack auswirkt. Die warmen Böden und der Kalk mildern die Säure und verleihen den Aromen weiche Noten.

JAHRGANG 2024

Der Weinjahrgang 2024 war durch außergewöhnliche Wetterbedingungen geprägt, die uns vor viele Herausforderungen stellten. Ein früher Austrieb und Blüte wurden durch Kälteeinbrüche im Mai und Juni verzögert und Regenphasen erforderten intensive Pflege. Heiße, trockene Wochen im August ermöglichten jedoch eine optimale Traubenreife. Weinliebhaber können sich auf einen Jahrgang mit Frische, Lebendigkeit und besonderer Mineralität freuen.

BESCHREIBUNG

Der Riesling vom Kalkstein zeigt sich geradlinig und klar, geprägt von seiner Herkunft. Der Boden verleiht ihm Struktur und Spannung, ohne aufdringlich zu wirken. Ein Wein mit ruhiger Präsenz und klassischem Ausdruck.



ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

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

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12 % vol.

SÄURE

7,6 g/l

RESTZUCKER

7,1 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 2028 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C

NÄHRWERTANGABEN

<https://lebensmittelkennzeichnung.weingut-villa.de/?riesling-kalkstein-2024>

VILLA HOCHDÖRFFER

Lindenbergsstraße 79 76829 Landau-Nußdorf Telefon 06341-649630 Fax 06341-6496329
info@weingut-villa.de www.weingut-villa.de



Vegan



FairChoice