

2024 BÖNNIGHEIM Riesling



VDP.Ortswein

| | |
|----------------|--|
| Wein-Nr: | 230-24 |
| Alkoholgehalt: | 12,5% |
| Säure: | 7,9 g/l |
| Zucker: | 3,7 g/l |
| Passt zu: | Pochierter Lachs mit Beurre blanc, Zander mit Riesling Kraut |
| Trinktemp.: | 8-10°C |
| Anbaugebiet: | Württemberg |
| Boden: | Gipskeuper |
| Ausbau: | Spontanvergoren, Ausbau für 8 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank |

Fein im Duft eröffnet dieser Wein ein facettenreiches Aromenspiel: reife Birnen, saftige Äpfel und süße Quitten verschmelzen mit zarten Noten von Weinbergpfirsich. Begleitend entfalten sich feine Kräuterwürze, Zitronenmelisse und Klee, untermalt von einem subtilen Hauch nussiger Nuancen und dem mineralischen Unterton von Gesteinsmehl. Schon im ersten Moment zeigt sich die elegante Struktur, die Spannung und Lebendigkeit vermittelt. Am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Balance zwischen saftiger Frucht und fein pointierter Säure: Zitrusfrüchte und Steinobst bilden den Kern, der von der lebendigen Säure umspielt wird, während sich die Aromen in die Länge ziehen. Das Finale beeindruckt durch eine intensive mineralische Würze, die Tiefe und Präzision verleiht und den Wein zu einem nachhaltigen, faszinierenden Erlebnis macht. Jeder Schluck lädt ein, die filigranen Nuancen und die elegante Spannung immer wieder neu zu entdecken.

BIO laut DE-ÖKO-039



Webshop



Nährwertangaben



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG