

2024 Riesling



VDP.Gutswein

Wein-Nr: 210-24

Volumen: 0,751

Alkoholgehalt: 12,0%

Säure: 7,9 g/l

Zucker: 4,7 g/l

Passt zu: weißer leichter Fisch, wie Zander oder Seeteu-

fel, Spargel, Karotten und Kürbis

Trinktemp.: 8-10°C°C

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Württemberg

Boden: Gipskeuper mit Steinmergelbänken

Ausbau: Feinhefelagerung für ca. 6 Monate im Edelstahl-

tank

Zu Beginn verströmt dieser Riesling einen mineralischen Duft, an Feuerstein erinnernd. Im Anschluss eröffnen sich Aromen von gelbem Apfel, Ananas, etwas Mandarine und Limette. Ein fruchtig frischer Auftakt bildet den geschmacklichen Start. Dieser wird im Mittelstück abgelöst, von herb mineralischen Noten und einer animierendern Säure. Grüner Apfel und Limette gesellen sich zu den übrigen Aromen im trockenen und genussvollen Finale.



