

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2023
Name:	Schiefersteil
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Alkohol:	12,0% vol.
Flaschengröße:	750 ml

		
trocken		süß
weiße Kapsel	grüne Kapsel	goldene Kapsel

Herkunft

Das Traubengut für diesen Riesling entstammt den verschiedenen, von blaugrauem Devonschiefer geprägten Steillagen unseres Weinguts und macht seinem Namen alle Ehre.

Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober gelesen, schonend gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das vielschichtige, fruchtige Aroma des Weins voll ausprägen konnte. Ein schonender Ausbau im Edelstahltank sowie teilweise im großen Holzfass, mit langer Lagerung auf der Feinhefe, folgte im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Ausgesprochen strahlend, mit attraktiven Aromen von Zitronenblüten, Zitruschalen und Gartenkräutern. Geschmeidig und lebendig, mit animierender Säure und pikanter Frucht am Gaumen.

Essensempfehlung

Anspruchsvoller Alltagstrinkwein, der sich hervorragend als Aperitif und Tischwein eignet. Passend auch zu leichten Vorspeisen und Salaten, wie z.B.: Bruschetta, Tapas und Avocado Salat mit Hüttenkäse.

Serviertemperatur

9°C

Trinkreife

2025 – 2034+

