

"SchilfSandStein" Riesling trocken

Jahrgang: 2023

Analysewerte:

Restsüße: 7,1 g/L **Säure:** 5,5 g/L **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Geschmack

Das Remstal bietet der weltweit erfolgreichen Edelrebe ein hervorragendes Terroir, um seine vielfältigen Talente auf besondere Weise zu entfalten. Dynamik, kräftige Fruchtsäure und gute Lagerfähigkeit sind wesentliche Merkmale der weißen Rebsorte, die trocken, halbtrocken und als edelsüße Spezialität gleichermaßen zu begeistern weiß, ebenso als Grundlage für delikaten Sekt.

Rebsorte: Riesling

Das Remstal bietet der weltweit erfolgreichen Edelrebe ein hervorragendes Terroir, um seine vielfältigen Talente auf besondere Weise zu entfalten. Dynamik, kräftige Fruchtsäure und gute Lagerfähigkeit sind wesentliche Merkmale der weißen Rebsorte, die trocken, halbtrocken und als edelsüße Spezialität gleichermaßen zu begeistern weiß, ebenso als Grundlage für delikaten Sekt.

Bei Schilfsandstein handelt es sich um ein Sedimentgestein, das sich durch seine Feinkörnigkeit auszeichnet. Fossile Reste des Ackerschachtelhalms gaben dieser Schicht ihren Namen. Schilfsandstein tritt in der Schicht des mittleren Keupers auf. Es wird nach unten durch Gipskeuper abgegrenzt, oben folgt der Untere Bunte Mergel. Die Böden sind sehr karg und haben eine schlechte Wasserhaltekapazität, wodurch die Reben sehr tief wurzeln und der Wein seine kräftige Mineralik erhält.

Essensempfehlung

Er ist ein idealer Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder asiatischer Küche.

