

# Riesling \*\*\* trocken

**Jahrgang:** 2022

**Analysewerte:**

**Restsüße:** 2,9 g/L    **Säure:** 6,2 g/L    **Alkohol:** 13,0 % Vol.

**Trinktemperatur:** 8 bis 10 °C

**Prämierungen:** Landesweinprämierung 2023 SILBER

## Geschmack

Klassischer Remstal-Riesling, jugendlich-elegant mit ganz zarter Süße und rassischer Säure; schöner Abgang, bei dem die typische Frucht-Melange von Aprikose, Apfel und etwas Zitrus lang am Gaumen erhalten bleibt.

## 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.

## Edition "Drei Sterne" aus dem Premium-Weinbau:

Ertragsbegrenzung auf der Grundlage eines ausgewogenen Menge-Güte-Verhältnisses ist eine wesentliche Voraussetzung für die Bereitung eines Spitzenweines. Die Reben, aus denen die Weine unserer Edition "Drei Sterne" stammen, werden deshalb so angeschnitten, dass am Stock nicht mehr als acht bis höchstens zehn Trauben verbleiben. Ebenso wichtig ist die Vorgabe, die Trauben mit einer hohen Reife zu einem optimalen Zeitpunkt gesund in die Kelter zu bringen.

## Essensempfehlung

Der Riesling passt gut zu kräftiger süddeutscher Küche, Meeresfrüchten, Fisch und hellem Geflügel.

