WEEDENBORN



2023

Riesling

TROCKEN

Der "einfache" Riesling leuchtet hellgold mit grünem Schimmer im Glas. Die Nase überrascht mit vollen, tiefsinnigen mineralischen Aromen, Pfirsichduft und ein Potpourri von Birnen und grünen Äpfeln. Am Gaumen enorm facettenreich, elegant und adstringierend mit würzig-weichem Abgang und einem Tanz der Aromen. Ein strukturierter, eleganter Riesling, der eine schöne Frische ins Glas zaubert.

Herkunft
Dieser Gutswein ist auf Kalkmergel und Löss-Lehm Boden gewachsen.

Ausbau
Nach der Ernte von Hand wurden die Trauben vom Stiehlgerüst getrennt und die Beeren leicht angemahlen. Durch eine Maischestandzeit von etwa 18 Stunden werden Aromen aus der Beerenhaut gelöst und der Most anschließend gepresst. Der Wein wurde vorwiegend im Edelstahl vergoren.

"Wunderschöne gold-grüne Farbe, tolle Frucht-Aromen von Pfirsich bis hin zum grünen Apfel und ein sehr entspannter und eleganter Abgang. Ein Wein, der direkt Lust auf mehr macht! Passt nicht nur super zum Spargel, sondern auch zu leichten Speisen, herzhaften Salaten und und und.. und eigentlich braucht man für diesen Wein auch gar kein Essen!" - trinkig.de

Alkoholgehalt	12 % vol
Säure	6,5 g/l
Restsüße	4,5 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: ▪49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de