

Weinpass

2009 Riesling trocken

1,0 Ltr.

Artikel Nr.: 11

Amtl. Prüfnr.: 516035900510

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 7,0 g/l

Fruchtsäuren: 8,0 g/l

Extrakt zuckerfrei: 23,0 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2010 - 2011



Allgemeines:

Der Riesling ist die wohl wichtigste und bekannteste Rebsorte Deutschlands. Nirgendwo auf der Welt sind Rieslingweine frischer, fruchtiger und "knackiger" als bei uns. In unserem Gut nimmt der Riesling gut 30% aller Weinbergsflächen ein - wir arbeiten gerne und viel mit ihm, zeigt doch keine Rebsorte so deutlich die Handschrift der Böden auf der sie heranreift.

Dieser Gutsriesling trocken (Liter) ist ein klassischer Pfälzer mit kräftiger, für Riesling typische Fruchtsäure, größtenteils gewachsen auf den hängigen Buntsandstein-Verwitterungsböden des Dürkheimer Steinbergs unmittelbar am Rande des Pfälzer Waldes. Einige Teilpartien dieses Weines werden noch aus den kalksteinhaltigen Böden des Dürkheimer Fronhofes geerntet.

Weinausbau & Reifung:

Nur durch die temperaturgeführte Vergärung im blitzblanken Edelstahl können Weine mit solch kristallklarer Fruchtaromatik erzeugt werden. Wir vergären diesen Riesling bewußt bei nicht allzu niedrigen Temperaturen (17°), um die Ausprägung der heimischen, gelben Fruchtaromatik zu fördern. Früher Abstich und Filtration sind ein weiterer Baustein für die spritzige und erfrischende Art dieses Weines. Die Abfüllung erfolgt meist früh im Jahr um bei kühlen Kellertemperaturen die herzhaften Riesling-Aromen möglichst optimal in die Flasche zu bringen.

Beschreibung des Geschmacks:

Pfirsich, Citrusnoten und der Duft frischer Äpfel prägen den Charakter des Weines. Er ist rassig, fruchtig, kräftig, die Fruchtsäuren präsentieren sich knackig, aber nicht sauer. Ein klassischer "Pfälzer Riesling".

Trinkempfehlung:

Zur deftigen Pfälzer Mahlzeit und als Sommer-Sonne-Spaß-Wein. Auch als Schorle am Grillabend hervorragend, aber auch pur ein guter Begleiter für lange Abende.