

# Weinpass

2009 STEINBERG Riesling trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 25

Amtl. Prüfnr.: 516035901510

Vorhandener Alkohol: 12,0 %vol.

Fruchtsüße: 5,8 g/l

Fruchtsäuren: 7,5 g/l

Extrakt zuckerfrei: 22,9 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2010



## Allgemeines:

Der Riesling ist die wohl wichtigste und bekannteste Rebsorte Deutschlands. Nirgendwo auf der Welt sind Rieslingweine frischer, fruchtiger und "knackiger" als bei uns. Die Böden des "STEINBERG" sind gänzlich von dem verwitterten Material der teilweise mehrere hundert Meter mächtigen Schichten des gelben Buntsandsteins geprägt, seit Jahrmillionen den unnachgiebigen Kräften der Natur ausgesetzt. Durch Abschwemmungen sind stellenweise Schichten von fast staubfein gemahlenen Sanden entstanden. Weine aus solchen Buntsandsteinlagen zeichnen sich durch einen fruchtigen, an heimische gelbe Baumfrüchte erinnernden Duft aus. Durch die vorweg beschriebenen "kühlenden" Faktoren erhalten sie jedoch eine saftige und kräftige Art, die unseren Steinberg mit zu dem knackigsten unserer Rieslinge macht.

## Weinausbau & Reifung:

Aus einer über zwanzigjährigen Rieslinganlage ernten wir die Trauben per Hand nach penibler Vorselektion beschädigter und unreifer Trauben. Eine kurze Standzeit der Trauben führt zu einer verstärkten Freisetzung von Beerenaromen aus den Schalen. Die schnelle Pressung und eine kontrolliert gekühlte Vergärung bei etwa 14° C vollenden die Fruchttintensität dieses Weines.

## Beschreibung des Geschmacks:

Ein kräftiger, knackiger Wein, mit ungewöhnlicher Mineralisation für einen Buntsandstein-Riesling. Exotik und Tiefe im Aroma, ein frisches Säurespiel und eine herrlich saftige Länge im Abgang bereiten den Freunden leichter, aber herzhafter Rieslinge viel Freude...

## Trinkempfehlung:

zu deftigen Speisen, geräuchertem Fisch, aber auch "Single" ein herrlicher Genuß...