

Weinpass

2008 Riesling trocken

1,0 Ltr.

Artikel Nr.: 11

Amtl. Prüfnr.: 516035902209

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 6,7 g/l

Fruchtsäuren: 7,7 g/l

Extrakt zuckerfrei: 22,8 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 °Celsius

beste Trinkreife im Jahre2009-2010



Allgemeines:

Der Riesling ist die wohl wichtigste und bekannteste Rebsorte Deutschlands. Nirgendwo auf der Welt sind Rieslingweine frischer, fruchtiger und "knackiger" als bei uns. Dieser Gutsriesling trocken (Liter) ist ein klassischer Pfälzer mit kräftiger, für Riesling typische Fruchtsäure, größtenteils gewachsen auf den hängigen Buntsandstein-Verwitterungsböden 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.

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.