

Weinpass

2008 Rivaner trocken

1,0 Ltr.

Artikel Nr.: 08

Amtl. Prüfnr.: 516035903609

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 6,0 g/l

Fruchtsäuren: 7,7 g/l

Extrakt zuckerfrei: 22,3 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009 - 2010



Allgemeines:

Rivaner - eigentlich nichts anderes als das Synonym für Müller-Thurgau. Dennoch verstehen sich die Rivaner Weine als andere Typen wie die klassischen blumig-duftigen und wenig spritzigen Müller-Thurgau-Weine vergangener Jahrzehnte. Durch eine konsequentere Reduktion der Erträge und letztlich des gezielten Einsatzes von Kältetechnik zur kontrolliert gekühlten Vergärung der Weine konnten wir eine andere Generation von Müller-Thurgau Weinen einläuten - den Rivaner trocken. Ein leichter Typ für den alltäglichen Genuß und die eher weichere Alternative zum Riesling.

Weinausbau & Reifung:

Durch die schnelle und schonende Verarbeitung der Trauben nach der Lese wird der Grundstein für die Frische und Reinheit des Weines gelegt. Eine Vergärung bei niedrigen Temperaturen fördert die Entstehung von fruchtigen Aromen und erhält die leichte Gärkohlenensäure. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank, die Abfüllung meist schon im Januar des Folgejahres, um den jugendlichen frischen Charakter des Weines zu erhalten.

Beschreibung des Geschmacks:

Ein Wein mit jugendlichem Charakter. Man riecht förmlich noch die Trauben! Aromen nach Stachelbeere und Kiwi, Wacholder und goldgelbe Äpfel lassen Gedanken an ein Picknick im Freien oder eine reich gedeckten sommerlichen Brotzeittafel aufkommen. Im Geschmack frisch und spritzig, mit einer feinen (auch Kohlen-) Säure, die den Wein herrlich prickeln lässt. Eben ein typischer "Picknick- und Pfälzer Schoppen".

Trinkempfehlung:

zarte, auch leicht aromatische Speisen, das Picknick im Grünen, auch als Schorle ein Genuß. Auch zum Wok ein Genuß, wenn mit Schärfe massvoll umgegangen wird.