

Weinpass

2008 Riesling trocken "Drei Steine"

(nur für Handel und Gastro)

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 20

Amtl. Prüfnr.: 516035903709

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 6,8 g/l

Fruchtsäuren: 8,2 g/l

Extrakt zuckerfrei: 23,1 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009/2010



Allgemeines:

"Drei Steine" ist unsere Bezeichnung für einen klassischen Pfälzer Riesling, komponiert aus drei verschiedenen Bodenarten. Die gelben Fruchtaromen des Buntsandstein-Verwitterungsbodens, die rassige, kräftige Art der Weine aus Lößschichten und die Mineralität des Kalksteins bilden einen vielschichtigen und nachhaltigen Wein voller Eleganz und Finesse aus.

Weinausbau & Reifung:

Keine Rebsorte spiegelt in solch einzigartiger Weise den Einfluß des Bodens wider wie der Riesling. Infolge komponieren wir den Wein aus den zunächst lagenrein bereiteten Gewächsen erst kurz vor der Abfüllung. Die gezügelte Vergärung aller Rieslinge im Edelstahl und das vergleichsweise kurze Feinhefelager gepaart mit einer frühen Abfüllung fördern die Fruchtigkeit und Frische dieses Weines.

Beschreibung des Geschmacks:

Pfirsichduft und reife rote Apfel finden sich im Aroma dieses Weines wieder, gepaart mit einer für den Riesling so typischen frischen, saftigen Art. Durch die Vielfalt der Böden kommen sowohl mineralische als auch würzige Noten zum Ausdruck, gepaart mit einer vollmundigen, klassischen Rieslinfrucht.

Trinkempfehlung:

zu vielen Speisen, deftiges und kräftiges. Aber auch als fröhlicher Begleiter für einen langen Abend.