

2021

Riesling & Weißburgunder

feinherb

Gutswein

ARTIKELNUMMER: 530-2021

**KURZBESCHREIBUNG**

2021 Riesling und Weißburgunder feinherb - Ein animierende Cuvée mit hohem Spaßfaktor für viele Gelegenheiten!

Dezente Aromen von Birne, grünem Apfel und feinem Pfirsich sind eingebettet in eine moderate Säure mit verspielter Restsüße. Die Cuvée gefällt sich bestens zur asiatischen Küche oder fein gewürzten Gerichten. Helles Fleisch und Gefügel oder auch leichte Pasta mit hellen Saucen sind ihm feine Partner. Und natürlich ist der Wein perfekt für einen Grillabend mit Freunden und sollte gut gekühlt am besten immer greifbar sein!

DIE LAGE

Unsere Gutswein-Cuvée wächst in unseren Parzellen auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzitriegel, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden bei ausgewogener Aromareife geerntet, nach einer Maischestandzeit gepresst und im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren. Nach Lagerung auf der Vollhefe wurde der Wein Mitte März abgefüllt.

FACTS

REBSORTE: Cuvée aus Riesling und Weißburgunder

LAGE: Rheinhessen, vers. Weinbergspartellen

BODEN: Löß-Lehm, Sand, Tonmergel, Flußkiesel, Quarzit

ALK: 11%vol.

RZ: 14 g/l

SRE: 7,1 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 10-12°C

GEBINDE: 750ml