

GUTSWEIN

ARTIKELNUMMER: 410-2024

AUSZEICHNUNGEN**91 James Suckling****KURZBESCHREIBUNG**

2024 Riesling trocken - Pure Trinkfreude, charmant und unkompliziert! Wie sein Vorgänger ist er darauf aus, mit seiner klaren Frucht und frischen Säure der perfekte Begleiter für wunderbare Sommertage zu sein!

Mit einer mineralischen Basis und Noten von Zitrone, Limette, Nektarine und auch ein bisschen Mirabelle und Aprikose harmonisiert er wunderbar zu gedünstem Fisch, Garnelen und anderen Meeresfrüchten, außerdem zu frischem, knackigem Gemüse und nicht allzu süßen Gerichten.

DIE LAGE

Unser Gutsriesling vereint in sich einen Querschnitt all unserer Rieslingparzellen 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

Nach der Lese und einer Maischestandzeit von bis zu 8 Stunden wurden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgte temperaturkontrolliert im Edelstahltank, teilweise spontan. Nach Lagerung auf der Vollhefe bis in den Februar hinein, wurde der Wein im März abgefüllt.

FACTS**REBSORTE:** 100% Riesling**LAGE:** Rheinhessen, vers. Weinbergspartellen**BODEN:** Löß-Lehm, Sand, Tonmergel, Flußkiesel, Quarzit**ALK:** 11% vol.**RZ:** 5,4 g/l**SRE:** 7,5 g/l**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12°C**GEBINDE:** 750ml