

# Weinexpertise

## 2012 Riesling “Sonnenberg”

VDP.1. Lage

Deutscher Qualitätswein trocken

### Der Weinberg:

Das alte „Herzstück“ der heutigen Großlage Sonnenberg.  
Sehr karger Kalksteinboden mit nunmehr 47 Jahre alten Reben.  
Von Natur aus sehr geringe Erträge und Trauben aller bester Güte.

### Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und nach 36 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet.  
Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgt in 1200 Liter fassenden Eichenholzfässern.  
Nach ausgiebigem Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im Mai 2013.

### Der Wein:

Leichtes, helles Gelb mit grünlichen Reflexen.  
In der Nase Duft von Apfel, Citrus, Pfirsich und Aprikose.  
Am Gaumen elegant & saftig, frisch.  
Feine, noble Art.

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Vorhandener Alkohol:..... | 12,5 % Vol.   |
| Säure:.....               | 7,9 g/l       |
| Restzucker:.....          | 2,3 g/l       |
| Trinktemperatur:.....     | 8-10 °Celsius |