



Weinexpertise

2018 Riesling Auslese Sonnenberg

VDP.Große Lage
Deutscher Prädikatswein edelsüß

Der Weinberg:

Das „Herzstück“ der heutigen Einzellage Sonnenberg.
Sehr karger Kalksteinboden mit nunmehr über 50 Jahre alten Reben.
Von Natur aus sehr geringe Erträge und Trauben allerbesten Güte.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und schonend gepresst.
Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgten im Edelstahltank, um die feine Frucht zu erhalten. Nach ausgiebigem Hefelager und schonender Filtration erfolgte die Abfüllung im April 2019.

Der Wein:

Helles Goldgelb im Glas.
In der Nase Duft von Bergamotte, Holunderblüten, Ananas und etwas Feuerstein. Am Gaumen dicht und gleichzeitig saftig mit einer mineralisch anmutenden frischen Säure. Das Restzucker-Säure-Verhältnis ist optimal. Der elegante Abgang scheint nicht enden zu wollen.

Vorhandener Alkohol:.....	7,0 % Vol.
Säure:.....	10,5 g/l
Restzucker:.....	145 g/l
Trinktemperatur:.....	10-12 °Celsius

