



## Weinexpertise

# 2018 Riesling "Muschelkalk"

VDP.Gutswein  
Deutscher Qualitätswein trocken

### Der Weinberg:

Aus zwei unserer besten Riesling-Gewanne „HOLZGASSE & BANNHOLZ“. Sehr karger Kalksteinboden mit jeweils über 30 Jahre alten Reben.

Von Natur aus sehr geringe Erträge und Trauben erster Güte.

### Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, mit den Füßen gestampft und nach 24-30 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet.

Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgten in alten, 1.200 Liter fassenden, Eichenholzfässern. Nach ausgiebigem Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im September 2019.

### Der Wein:

Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen.

In der Nase Duft von getrockneten gelben Früchten, Aprikose, Pfirsich und etwas Feuerstein.

Am Gaumen würzig, saftig, mit dezenter Holznote und einer mineralisch anmutenden frischen Säure. Eleganter Abgang.



Vorhandener Alkohol:.....	12,5 % Vol.
Säure:.....	7,8 g/l
Restzucker:.....	6,5 g/l
Trinktemperatur:.....	10-12 °Celsius