



Weinexpertise

2018

Riesling "Fass 22"

VDP:Gutswein
Deutscher Qualitätswein trocken

Der Weinberg:

Aus besten Riesling-Weinbergen rund um Schweigen.
Karge, mit alten Reben bestockte Kalksteinböden.
Von Natur aus geringe Erträge und Trauben erster Güte.

Der Ausbau:

Die Trauben werden sorgsam von Hand selektiert, entrappt und nach 12 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgt im 1.200 Liter fassenden Eichenholzfass. Nach ausgedehnter Gärung mit wilden Hefen, ausgiebigem Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im November 2019.

Der Wein:

Frisch gelbe Reflexe im Glas. In der Nase Duft von Steinfrucht, Citrus und etwas Apfel. Am Gaumen saftig und zupackend



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