



2024

DÖRRENBACHER SPRINGBERG RIESLING

Bio

Sehr kühle, nach Osten gewandte und vom Pfälzerwald umgebene Lage. Die Reben wurzeln im grauen Kalkstein, der nur von 30cm Bodenaufage bedeckt ist. Die harten Bedingungen für die Reben lassen nur geringste Erträge zu, führen dadurch zu sehr aromatischen Trauben aus denen kühle und präzise Rieslinge entstehen.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung und Ausbau im Stückfass. Präzise Aromen von reifen, gelben Früchten. Druckvoll mit vibrierender Säurestruktur bei gleichzeitiger Eleganz. Energetisches Finish.

Meiningers Best of Riesling: 93/100 Punkte

Feinschmecker Riesling Cup: 4. Platz

Vinous: 90-92/100 Punkte

Vinum Riesling Champion: 90/100 Punkte

Vinum Weinguide: 91/100 Punkte

Eichelmann Weinguide: 89/100 Punkte

Gault&Millau Weinguide: 3/5 Trauben

Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN	Riesling
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Erste Lage
LAGE	Springberg/DE Ausrichtung: Osten Höhe: 230–280m ü. N. N. Neigung: 20-30%
BODEN	Grauer Kalkstein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Spontangärung im Stückfass. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Präzise Aromen von reifen, gelben Früchten. Der elegante Körper ist wunderbar eingebettet in eine vibrierende Säurestruktur sowie einem druckvollen Abgang. Eine ausgewogene Mineralität und Komplexität bei gleichzeitiger Eleganz ist bei jedem Schluck nachhaltig spürbar
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7,2 g/l
RESTZUCKER	6,2 g/l
ALLERGENE	Sulfite

