

2023 SONNENBERG RIESLING MAGNUM

Die Weinberge rundum Schweigen-Rechtenbach im ursprünglichen, steilen Kern der Lage sind geprägt vom gelben Kalkgestein und der intensiven Sonneneinstrahlung. Ein hoher Löss-lehmanteil sorgt dafür, dass die Rebstöcke optimal mit Wasser versorgt werden. Ideale Voraussetzungen für unseren Rieslinge.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung und Ausbau im Stückfass. Subtile Gelbfrucht und Würze. Präzise Säurestruktur mit Druck und Konzentration. Immer feiner werdende mineralische Länge.

James Suckling: 92/100 Punkte
Vinous: 92-94/100 Punkte
Meiningers Best of Riesling: 92/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben
Vinum Weinguide: 92/100 Punkte
Weinwisser "Die besten Großen Gewächse Deutschlands": 18,5/20 Punkte

REBSORTEN Riesling
GESCHMACK trocken

KLASSIFIKATION VDP.Grosses Gewächs

LAGE Sonnenberg/DE | Ausrichtung: Süden | Höhe:

260–280m ü. N. N. Neigung: 30%

BODEN Kalkgestein

LESE & AUSBAU Handlese nur bester Trauben, schonende

Verarbeitung und Spontangärung im Stückfass.

Ohne jegliche Schönung

SENSORIK Der Riesling zeigt eine ungemeine Rotwürzigkeit im

Bouquet. Die Nase ist wunderbar subtil von gelben Früchten und Würze. Am Gaumen fruchtreduziert, dafür konzentriert und druckvoll. Im Nachhall eine beeindruckende Präzision sowie mineralische Länge,

wird immer feiner bis zum Ausklang

ALKOHOLGEHALT 12,5% vol SÄURE 7,0 g/l

RESTZUCKER 6,2 g/l

ALLERGENE Sulfite



