



2024
VOM KALK
RIESLING

Bio

Der gehobene Einstieg mit Trinkfluss! Bereits bei dieser Qualität zeigen sich das Terroir und unsere unverwechselbare Handschrift. Der Wein wird auf den kalkdominierten Böden angebaut und besticht durch seinen gehaltvollen, frischen Charakter.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung und Ausbau im Edelstahltank. Harmonisches Zusammenspiel von edler, dezenter Frucht und frischer, wunderbar integrierter Säure. Viel Saft und Finesse.

Vinous: 88/100 Punkte

Meiningers Best of Riesling: 88/100 Punkte

Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN	Riesling
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Gutswein
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Spontangärung im Edelstahltank. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	In der Nase komplex, elegant und wild. Ein fruchtig verführerisches Bouquet von jungem Pfirsich, etwas Melone und sanften Zitrusnoten. Der Gaumen bietet die Bühne für eine edle, dezente Frucht im Zusammenspiel mit einer frischen, wunderbar integrierten Säure. Der Einstiegs-Riesling für hohe Ansprüche - die ewig gepflegte Visitenkarte unseres Weinguts
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7,9 g/l
RESTZUCKER	1,5 g/l
ALLERGENE	Sulfite

