



2014 Riesling NATURSCHÖN trocken

Die besten Rieslingtrauben aus der Lage Frankweiler Biengarten.

Vollreife, gelbe Rieslingtrauben wurden von Hand selektiert und schonend abgepresst. Dieser Wein durfte von Anfang an das machen, auf was er Lust hatte. Kein Eingreifen, keine Zusätze, keine Kühlung. Das Ergebnis:

Tiefgründiger Extrakt und ein muskulös und ein etwas positiv kantiger Riesling, der es schafft sich in seiner ganzen Art eigensinnig und grandios zu präsentieren.



BODEN

40% Lehm und 60% Kalk



LAGE

Frankweiler Kalkgrube



LESE

Ende Oktober wurde selektiv, nur gesundes Traubenmaterial geerntet.



ERTRAG

45 hl/ha



AUSBAU

Nach der schonenden Pressung durfte der Most das tun, was er wollte, ohne jegliche Beeinflussung.



LAGERFÄHIGKEIT

8-10 Jahre



GENUSS

Gastronomischer Begleiter für kurz gebratenes Fleisch sowie Gemüse, Sushi und jegliche Art von Fischgerichten.



TRINKTEMPERATUR

ca. 8-10°C

Alk. 13%
RZ 2,7 g/l
SR 8,8 g/l