

STUDIER

2019

RIESLING MASTER TROCKEN PFALZ

Restzucker: 6,4 g/Ltr.

Säure: 6,7 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 %vol



Zur Rebsorte

Der Riesling ist die für Deutschland typischste Rebsorte, denn nirgends wächst der Riesling so gut wie in Deutschland. Da die Riesling-Rebe geringe Ansprüche an den Boden stellt, kann er auf jedem Boden angepflanzt werden und prägt somit -je nach Boden- ein vielfältiges Charakterprofil aus.

Deshalb trifft der Spruch: Riesling = Riesling = Unsinn hier besonders zu. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre relativ pikante Säure aus, was dem Wein immer eine fruchtige Note verleiht.

Zum Ausbau

Dieser Riesling stammt aus einer unserer besten Lagen mit tiefgründigem Buntsandstein Boden. Nach einer Ertragsreduzierung auf 350 hl/ha durch Halbieren der Trauben im Sommer sowie einer Negativ-Selektion im Herbst wird zur Ernte ausschließlich reifes Lesegut gepresst. Dieser Riesling ist spontan, also ohne Zugabe von Reinzuchthefer vergoren. Der Ausbau erfolgt in 500 Liter Tonneau-Fässern und lagerte darin ca. 1 Jahr bis zur Abfüllung.

Sensorische Eigenschaften

Frisches, helles Zitronengelb mit grünen Reflexen animiert zum reinschnuppern. Roter Weinbergspfirsich, knackige Marillen und saftige Limetten, dazu mineralische Noten präsentieren sich im Glas. Dieser Riesling lebt von Eleganz, Leichtigkeit und einem unnachgiebigen Trinkfluss, genau wie es sein sollte. Frische Säure umspielt die Zunge, der lange Abgang lässt uns den Riesling immer und immer wieder genießen.

Speiseempfehlung

Ein knackiges Gemüsetartar mit Frankfurter Grüner Soße oder auch klassisches Zürcher Geschnetzeltes passen hier gut. Für alle Käseliebhaber empfehlen wir hier Fondue.

Trinktemperatur:

8-10°C

Lagerfähigkeit:

Mindestens 6 Jahre