

# STUDIER

2019

**#RGT 700**  
**MASTER**  
TROCKEN  
PFALZ

Restzucker: 0,6 g/Ltr.

Säure: 7,7 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 %vol



## Zur Rebsorte

Der Gewürztraminer stellt hohe Ansprüche an den Boden und wächst am besten auf mittelschweren bis schweren Lehmböden. Die Rebsorte ist durch goldgelbe bis rosafarbene Trauben zu erkennen.

Der Riesling stellt geringe Ansprüche an den Boden und kann somit an fast allen Standorten erfolgreich angepflanzt werden. Je nach Bodentyp ist der Riesling für seine vielfältigen Charakterprofile bekannt.

## Zum Ausbau

Die Riesling-Trauben reifen auf einer unserer besten Weinbergslagen mit einem kalkreichen Boden heran. Um einen perfekten Gesundheitszustand zu generieren, werden die einzelnen Trauben von Hand halbiert. Dieser Riesling wurde in einem 700L Gefäß aus atmungsaktivem Beton vergoren. Dabei wurden 20% ganze Gewürztraminer-Beeren hinzugegeben. Die Gärung erfolgte spontan, ohne Zugabe von Reinzuchthefer. Nach einmonatiger Mazeration wurde der Wein von der groben Hefe getrennt und anschließend etwa 10 Monate auf der Feinhefe gelagert.

Durch die feinen Poren des Betongefäßes können die im Wein enthaltenen Tannine reagieren, was ein harmonisches Mundgefühl sowie eine lange Lagerfähigkeit fördert.

Zudem verstärken die hohen Wände und die ovale Form des Betongefäßes konstante Temperaturen während der Gärung, was zur besonderen Eleganz des Weines führt.

## Sensorische Eigenschaften

Dieser Wein zeichnet sich durch eine goldgelbe Farbe mit einer feinen Hefetrübung aus.

Mineralische Aromen, gefolgt von für den Gewürztraminer typischen Rosennoten, geben diesem Wein eine besondere, einmalige Typizität. In der Nase finden sich zu nächst Aromen von Litschi und Flieder wieder, gefolgt von Rosmarin und Thymianblüte. Am Gaumen entsteht ein ausbalanciertes Zusammenspiel zwischen Säure und Mundgefühl und hinterlässt Impressionen von Zitrusfrüchten und Akazienhonig.

## Speiseempfehlung

Dieser Wein kann aufgrund seiner filigranen und frischen Art auch ohne eine Essensbegleitung glänzen. Wer sich dennoch für eine passende Speise entscheiden möchte, dem empfehlen wir ein leichtes, nicht zu würziges Essen, wie beispielsweise einen frischen Salat mit Honig-Senf Dressing und dazu einen flambierten Ziegenkäse.

## Trinktemperatur:

10-12°C

## Lagerfähigkeit:

Mindestens 6 Jahre