

STUDIER

2020

**RIESLING &
GEWÜRZTRAMINER**
TROCKEN
PFALZ

Restzucker: 6,7 g/Ltr.
Säure: 7,5 g/Ltr.
Alkohol: 12,5 %vol



Zur Rebsorte

Neben dem Riesling, der ohnehin eine der bedeutendsten Rebsorten im deutschen Weinbau ist, gehört auch die Gewürztraminerrebe zu den ältesten in Deutschland angebauten Rebsorten. Früher wurden diese beiden Rebsorten als klassischer „gemischter Satz“ in einem Weinberg zusammen angepflanzt.

Zum Ausbau

Beide Weinberge sind auf lehmigem Boden des Deidesheimer Hofstücks gewachsen. Feine Kalkeinlagerungen sorgen für mineralische Nuancen. Nach der Ernte wurde eine scharfe Vorklärung des Mostes mittels einer 100%igen Filtration durchgeführt. Die Gärung wurde mit Reinzuchthefer eingeleitet und der Wein gekühlt bei ca. 17°C langsam aber stetig bis in den November hinein vergoren. Nach Erreichen der gewünschten Restsüße wurde die Gärung bei beiden mittels Filtration gestoppt.

Sensorische Eigenschaften

Die spritzig fruchtige Art des Rieslings wird verfeinert und abgerundet durch die komplexe und weiche Art des Gewürztraminers. Die frischen Aromen des Rieslings von reifem Apfel und Pfirsich ergänzen sich auf charmante Art mit den floralen Aromen des Gewürztraminers von Rosenblüten und Holunderblüte.

Die lebendige Säure des Rieslings wird gemindert durch den säurearmen Gewürztraminer und rundet diese Cuvée ab zu einem harmonischen, eleganten Wein. Am Gaumen zeigt er Vielschichtigkeit, was diesen Wein auszeichnet. Ein Wein für Liebhaber von dezent aromatischen und würzigen Weinen.

Speiseempfehlung

Zu feinen Pasteten, asiatischen Geflügelgerichten mit aromatischen Saucen.

Empfohlene Trinktemperatur

10-12°C

Lagerfähigkeit

4-5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine primären Fruchtnoten und schmeckt gereift.