

STUDIER

2020

RIESLING

TROCKEN

DEIDESHEIMER LETTEN

Restzucker: 7,4 g/Ltr.

Säure: 8,1 g/Ltr.

Alkohol: 12,0 %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 sie auf fast allen Böden angepflanzt werden und prägt somit -je nach Boden- ein vielfältiges Charakterprofil aus.

Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre meist sehr straffe Säure aus, was dem Wein eine fruchtige Note verleiht.

Zum Ausbau

Seine besonders frischen und klaren Fruchtaromen erhält dieser Riesling durch ausschließlich gesundes Lese-gut, eine strenge Vorklärung vor dem Gärbeginn und eine gezügelte, gekühlte Gärführung.

In Deutschland, als eines der nördlichen Weinanbaugebiete, haben wir den Standortvorteil des sog. „cool climate“. Nirgends auf der Welt reifen Rieslinge mit dieser sortentypischen Ausprägung wie bei uns.

Sensorische Eigenschaften

Feingliedriger Riesling mit fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusfrucht und Aprikosen, der durch seine verblüffende Leichtigkeit und elegante Mineralität besticht.

Die vorwiegenden Fruchtaromen von Pfirsich, Zitrus und Apfel erfüllen die Riesling-Erwartung nach lebendiger Säure und fruchtiger Finesse.

Typisch für die lehmhaltigen, schweren Bundsandstein-Böden des Deidesheimer Letten ist seine deutliche Mineralität, die im Spiel mit der fruchtigen Säure seine besondere Finesse ausmacht.

Speiseempfehlung

Zu edlen Fischgerichten, aber auch perfekt zu allen hellen Schmorgerichten

Empfohlene Trinktemperatur

10-12°C

Lagerfähigkeit

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