

STUDIER

2020

RIESLING

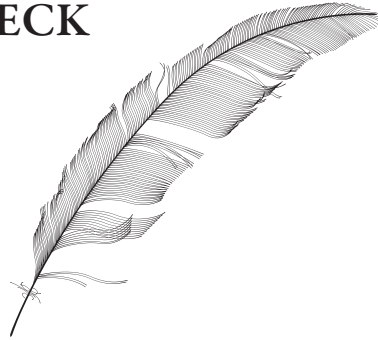
ELLERSTADTER BUBENECK

PFALZ

Restzucker: 6,6 g/Ltr.

Säure: 8,2 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 % vol.



Zur Rebsorte

Riesling ist die für Deutschland bekannteste 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. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch eine markante Säure aus, was dem Wein eine fruchtige Frische 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.

Das Terroir dieses Rieslings ist geprägt von den Kieselsteinböden des Ellerstadter Bubenecks. Komplexe Fruchtaromen und eine dezente Mineralität gepaart mit der typischen Säure des Rieslings ergeben ein unverwechelsbares Zusammenspiel.

Sensorische Eigenschaften

Ein feingliedriger Riesling mit fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusfrucht und Grapefruitschalen, der durch seine verblüffende Leichtigkeit besticht. Lebendige Säure und mineralische Finesse erfüllen die gehegte Rieslingerwartung. Fruchtaromen von grünem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrucht treten in den Vordergrund, während im Hintergrund eine leichte Mineralität für Balance sorgt. Neben der fruchtigen Säure erhält dieser Riesling seine Spritzigkeit durch die natürlich aus der Gärung stammende Kohlensäure.

Speiseempfehlung

Zu edlen Fischgerichten, zu allen hellen Schmorgerichten und Salaten.

Empfohlene Trinktemperatur

10 - 12 °C

Lagerfähigkeit

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