

STUDIER

2019

RIESLING trocken

Restzucker: 6,8 g/Ltr.

Säure: 8,2 g/Ltr.

Alkohol: 12,0 % vol.



Zur Rebsorte

Riesling ist die für Deutschland bekannteste Rebsorte, denn nirgends wächst der Riesling so gut wie hier. Da die Riesling-Rebe geringe Ansprüche an den Boden stellt, kann sie auf jedem Boden angepflanzt werden und prägt somit - je nach Boden- ein vielfältiges Charakterprofil aus. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre 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 Gärung. Das Terroir dieses Rieslings ist geprägt von zwei Weinbergs-Böden, die in diesem Wein eine komplexe Vielfalt hervorbringen: Zum einen durch sandigen, steinigen Boden, der für sehr viele Fruchtkomponenten verant-wortlich ist und zum anderen durch kalkhaltigen, lehmigen Boden, der dezente mineralische Noten mitbringt.

Sensorische Eigenschaften

Die vorwiegenden Fruchtaromen sind die von grünem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrucht. Neben der fruchtigen Säure erhält dieser Riesling seine Spritzigkeit durch die natürlich aus der Gärung stammende Kohlensäure. Lebendigkeit und saftige Fülle machen diesen Wein schnell zu einem Lieblingstropfen für „easy drinking“ Genussmomente.

Speiseempfehlung

Dieser Wein ist ein unkompliziertes, kulinarisches Allround-Talent. Ideal aber zu deftigen Speisen und herzhaften, pfälzischen Gerichten wie dem Pfälzer Saumagen.

Empfohlene Trinktemperatur

10 - 12 °C

Lagerfähigkeit

max. 2-3 Jahre, danach zwar noch sehr gut trinkbar, der Wein verliert aber seine charakteristische Frische.