



2019 Dalsheimer Riesling

Weinbeschreibung

- Helles, klares Goldgelb
- Fast verschwenderische Aromatik nach Weinbergspfirsich, gelber und rosa Grapefruit, Mandarine und ganz leicht Honigmelone; herrlich reintönig und klar definiert, dabei durchzogen von einer fein-mineralischen Ader. Im Nachhall zart nach Minze duftend.
- Frisch und agil mit viel gelber Frucht und einer pointierten, gut eingebundenen Säure. Knackig und erfrischend, mit Grapefruit und Melisse am Gaumen, mit nachhaltiger Würze und einer anregenden zart-herben Note im Nachhall. Macht Lust auf ein weiteres Glas!

Tipp: Wiener Schnitzel vom Kalb

Besonderheiten

- Ausbau: Maischestandzeit, traditionelles Stückfass aus deutscher Eiche
- Durchschnittlicher Ertrag: 50 hl/ha, selektive späte Lese
- Aus unserer besten Parzelle in Dalsheim, tiefgründiger Lehm-Lössboden mit Kalk im Untergrund

Säure 8,5 g/l Restzucker 6,7 g/l

Alkohol 12,5 % vol