



2021 Höllenbrand Riesling

Weinbeschreibung

- Mittleres, klares Gelb
- Klar und fruchtbetont nach Nektarine, Ananas, Weinbergspfirsich, Nashi-Birne und rosa Grapefruit. Dazu etwas süße Mandarine sowie intensiv salzig-mineralische Noten. Feine Würze, zart kräutrig, kraftvoll und nachhaltig im Duft.
- Am Gaumen mit viel Frische und salziger Mineralität, gefolgt von gelbfruchtigen Noten—Ananas und Grapefruit—, energiegeladen und von fester Struktur. Die pointierte Säure verleiht zusätzlich Schwung und unterstreicht die sehnig-mineralische Ader. Viel Druck und Spannung, dicht und mit vitaler Länge ausgestattet.

Tipp: Kalbskotelett mit Pfifferlingen und Salbei-Gnocchi

Besonderheiten

- Entfernen der Doppeltriebe, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung auf 1 Traube pro Trieb, selektive Lese, ausgebaut im großen Holzfass aus deutscher Eiche.
- Kalkgestein

Säure 8,3 g/l Restzucker 7,2 g/l

Alkohol 12 % vol