

DREISSIGACKER

2010

RIESLING TROCKEN

Die Lage

Unsere Gutsweine wachsen auf den Weinbergslagen um Bechtheim. Die Böden sind geprägt von Kalkmergel und Löss-Lehm.

Der Ausbau

Die Rieslingtrauben wurden von Hand in mehreren Schritten nach Reife geerntet und in Einheitsbehältern in das Weingut befördert. Um eine optimale Auslaugung der Aromastoffe zu gewährleisten, wurden die Beeren leicht angemahlen und für einige Stunden im eigenen Saft stehen gelassen. Der Saft vergor über ca. 12 Wochen mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol. Nach 4 Monaten Hefelager, wurde der Riesling Mitte April auf Flaschen gefüllt.

Der Wein

Der Wein präsentiert sich in einem zarten gelb mit grünen Reflexen. Die frische, animierende Nase zeigt sich mit würzigen mineralischen Noten.

„Eine gesunde Mischung von Pfirsich, Ananas und einem frischen Hauch Zitronenverveine. Mit dem saftigen Säuregrat trifft er Rieslingfans direkt ins Herz!“

Lidwina Weh, Chefsommelier im Hotel Louis C. Jacob

Vorhandener Alkohol:	12,5 %vol.
Gesamtsäure:	6,7 g/l
Restzucker:	4,2 g/l
Trinktemperatur:	10-12° Celsius