

DREISSIGACKER

2010

BECHTHEIMER RIESLING TROCKEN

Die Lage

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroires. Die charakteristische Vielfalt der Böden und die hohe Reife geben ihnen ihren besonderen Ausdruck.

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. 14 Woche mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol. Nach 9 Monaten Hefelager im großen Holzfass und Edelstahltank, wurde der Riesling Mitte Juni auf Flaschen gefüllt.

Der Wein

Im Glas strahlend goldgelb mit leicht grünen Reflexen. Der Wein besticht mit würzigen und fruchtigen Aromen, welche sich dann im Gaumen mit Pfirsich, reifen Äpfeln und rauchigen Aromen vereinen. Das filigrane Säurespiel unterstreicht die Mineralität, der wunderbare Schmelz rundet den Wein zu einem besonderen Geschmackserlebnis ab.

„Ein Wein im DIN A-Riesling Format! Mit bezeichnender Aprikosennote im Duft, saftiger Frucht, guter Struktur, mineralisch und reichhaltig am Gaumen.“ *Lidwina Weh, Chefsommelier im Hotel Louis C. Jacob*

Vorhandener Alkohol:	13,5 %vol.
Gesamtsäure:	5,9 g/l
Restzucker:	3,8 g/l
Trinktemperatur:	10-12° Celsius