

2025 Riesling TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 11,5%_{vol}

HERKUNFT

Junge und alte Rieslingreben aus verschiedenen Weinbergen des Welzbachtals rund um Appenheim, Nieder-Hilbersheim und Gau-Algesheim. Die Lagen liegen an den Hängen des Westerbergs, geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und eisenhaltigen Böden – entstanden aus einem prä-historischen Korallenriff vor über 40 Millionen Jahren.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Reife überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch etwa ein Viertel im traditionellen Holzfass. Abfüllung im März 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 5,1 g/l
Säure: 7,4 g/l
Alc: 11,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

Brillant hellgelb im Glas mit einem vielschichtigen Duft nach Aprikose, Birne, Quitte und Orangenzeste, ergänzt von Zitronenmelisse, Feuerstein und feiner rauchiger Würze. Trocken ausgebaut, mit straffer, zupackender Säure und schlankem, präzisiertem Körper. Feiner Gerbstoff gibt Grip im Finish, der Nachhall ist fruchtbetont und salzig-frisch. Ein Riesling mit großer Trinkfreude und klarer Herkunft aus dem Welzbachtal.

