

2018 RIESLING
 RETZSTADTER LANGENBERG
 VDP.ERSTE LAGE

VDP.ERSTE LAGE®	VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Die Reben wachsen auf dem Wellenkalk, einer besonderen Gesteinsformation des unteren Muschelkalks. Die Weine präsentieren sich feingliedrig, mineralisch, kräftig und tiefgründig.
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACKSTYP	Trocken
LAGE	Retzstadter Langenberg
BODEN	Muschelkalk
AUSBAU	Der Riesling stammt aus einer 25 Jahre alten Anlage. Er kommt aus der Steillage des Langenbergs und ist von früh bis abends der Sonne ausgesetzt. Anfang September 2018 wurden die goldgelben Rieslingtrauben geerntet. Nach 24 Std. Standzeit wurden die Trauben abgepresst und in einem Stückfass spontan vergoren. Der Wein lagerte bis zur Abfüllung 8 Monate auf der Vollhefe.
DUFT	Kühle Zitrusnase mit Pfirsichnoten
GESCHMACK	Straffe Säure, salzige und erdige Mineralik, ansprechende Länge
ALKOHOL	12,5 %vol.
ZUCKER	2,6 g/l
SÄURE	7,7 g/l
TRINKTEMPERATUR	8° bis 10°
LAGERFÄHIGKEIT	Bis 2025
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l

