Expertise

Riesling trocken

Artikel-Nr. 01

Schon beim ersten Hineinschnuppern versprüht dieser Riesling pure Lebensfreude. Er duftet herrlich nach Pfirsich und Limette. Die Spontanvergärung verleiht ihm eine besondere Tiefe und Struktur, die ihn angenehm griffig macht. Er ist elegant und feingliedrig, aber mit einer modernen, fast schon prickelnden Frische, die sofort Lust auf den nächsten Schluck macht. Ein Riesling mit echtem Charakter, der zeigt, wie spannend Natur schmecken kann.



Rebsorten	Riesling		
Jahrgang	2025	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · 24 Stunden Maischestandzeit · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen · sechs Monate Lagerung auf der Feinhefe · keine Schönung

Aromen von saftigem Pfirsich, frischen Limetten und einem Hauch Wiesenkräuter

elegant und feingliedrig | griffig | moderne Frische

passt sehr schön zu asiatischen Bowls, leichtem Fisch oder einfach als Solist

8-10 °C

Alkoholgehalt	12,5 %vol
Säure	7,0 g/l
Restsüße	7,9 g/l

Trinkreife 2026 - 2028

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de