Expertise

SCHILFSANDSTEIN Riesling trocken

Artikel-Nr. 30

Riesling aus dem Weißwein-Barrique. Eine ganz andere Dimension von Riesling - mit Nobel-Note! Die Kombination aus der kargen Schilfsandstein-Mineralität und dem Barrique-Ausbau macht ihn zu einem echten High-End-Riesling. In der Nase verschmelzen die typischen Aromen von reifem gelbem Pfirsich und Aprikose auf elegante Weise mit den feinen Nuancen des Holzfassausbaus. Es zeigen sich dezente Noten von frischer Brioche, einem Hauch Vanille und zartem Rauch, die den Wein unglaublich vielschichtig und edel wirken lassen. Am Gaumen offenbart er seine volle Tiefe. Die Gärung im Weißwein-Barrique verleiht ihm eine cremige Textur und einen stoffigen Schmelz, ohne die Riesling-typische Frische zu dominieren.

Rebsorten	Riesling		
Jahrgang	2023	**Qualitätsstufe**	Landwein | Terroirwein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten
biologisch | vegan | spontanvergoren
9 Monate Reifung im Weißwein-Barrique mit sanfter Toastung

Ausbau
Handlese | Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch | 24 Stunden Maischestandzeit | Spontangärung mit den eigenen Wildhefen | 9 Monate Reifung im alten Weißwein-Eichenfass | 9 Monate Lagerung auf der Feinhefe | Mix aus edelstahl- und holzfassgereiftem Riesling | keine Schönung

Aromen von Pfirsich, Aprikose, Brioche, Vanille

Riesling-typische Frische | cremige Textur | feine Holzwürze | Struktur und Rückgrat

passt sehr schön zu gebratenem Fisch, Steinpilz-Ravioli, hellem Fleisch mit cremigen Saucen, Asiatisch

8-10 °C

Alkoholgehalt	13,0 %vol
Säure	5,9 g/l
Restsüße	0,9 g/l
Trinkreife	2024 - 2029



Aus Liebe zur Natur.

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