



EXPERTISE

RIESLING TROCKEN SCHWEIGEN KALKMERGEL

saftiger Riesling, der reife, gelbe Frucht mit viel Frische und Mineralität verbindet. Würzige, feine kräutige Noten, gelbes Steinobst. Elegante Mineralität. Gute Länge.

Typischer Pfälzer Riesling!



JAHRGANG 2024

LAGE Jüngere Reben aus der Großen Lage Sonnenberg

REBSORTE Der Riesling ist die bekannteste Weißwein-Rebsorte Deutschlands und wird in aller Welt hoch geschätzt. Seine unverkennbare Frische mit der markanten Säure und seine Finesse machen ihn so beliebt. Charakteristisch für diese Rebe ist vor allem ihre Vielfalt, da sie den Charakter des Bodens am deutlichsten wiedergibt. Besonders ist auch seine Langlebigkeit, die es möglich macht, den Riesling fünf bis zehn Jahre reifen zu lassen.

KLASSIFIKATION VDP.Ortsweine

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese am Ende der Lese, Anfang Oktober

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 45hl/ha

AUSBAU Kurze Maischezeit von ca. 2 Stunden. Spontane Vergärung im Edelstahltank. Abgefüllt im Mai 2025

LAGERFÄHIGKEIT 6–8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Passt sehr gut zu Fisch, hellem Fleisch und Geflügel, Muscheln, Sauerkraut, Bergkäse.

TRINKTEMPERATUR 10–12°C

ANALYSE 12,43 %vol Alkohol · 2,6 g/l Restzucker · 6,2 g/l Säure

BIO

