

LINIE GOLD

Pulvermächer Riesling

trocken

Jahrgang: 2018
Anbaugebiet: Württemberg
Lage: Stettener Pulvermächer
Rebsorten: Riesling

Linie GOLD

Charakter und Eigenständigkeit: Boden, Kleinklima, Erfahrung und sorgsame Handarbeit im Weinberg sowie im Keller, sind die Voraussetzungen für diese Weine. Vom Weinberg bis zum fertigen Wein ist alles auf Ruhe und Details bedacht. Sie sind ein überzeugender Beweis für den Variantenreichtum und die Finesse Württemberger Weine.

Beschreibung:

Hellgelb im Glas mit zarten, grünschimmernden Reflexen. In der Nase die typische, leicht pfeffrige Pulvermächer-Mineralik mit gelbfruchtigem Bukett. Beim Probieren zeigt er seine Klasse: Tänzeln Säure, zurückhaltende Restsüße und viel Eleganz und Finesse. Das feine Aroma verbleibt lange am Gaumen.

Ausbau:

In der alten Rebanlage im Gewann Rittersberg in der Lage Stettener Pulvermächer reiften auch dieses Jahr wieder goldgelbe Rieslingtrauben heran. Durch Entblättern und selektive Handlese erhielten wir die feinaromatischen Trauben, aus denen unser GOLD Riesling vinifiziert wird. Nach Ganztraubenpressung und kurzer Sedimentation im Kühlraum stellten wir den klaren Most zur Gärung an. Im trockenem Bereich angekommen stoppten wir die Gärung bei wenigen Gramm Restzucker ab. Während der Reife auf der Feinhefe entwickelte sich das volle Potential dieses Spitzenrieslings.

Speisenbegleiter:

Zu frischen Salaten, asiatischer Küche und zum Fisch.

Restzucker: 3,7 g/l
Gesamtsäure: 5,8 g/l
Alkoholgehalt: 12,0 %vol
Trinktemperatur: 5-8 °C
Trinkempfehlung: bis 2025
Allergene: enthält Sulfite

