

VDP.ORTSWEIN

2020 Ilbesheim Riesling vom Landschneckenkalk trocken



Nr. 210

Die Trauben für diesen Riesling stammen aus den unteren Südhänge der Ilbesheimer Kalmit. Zum Teil werden Trauben aus jüngeren Anlagen unserer Großen Lagen und Erste Lagen rund um die Kalmit verwendet.

WEIN elegant, harmonisch, saftig, Aromen von Steinobst, finessenreich, frisch, dezente Salzigkeit im Abgang, kalkiger Grip, herrlicher Trinkfluss

LESE

AUSBAU Nach der selektiven Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und sehr schonend verarbeitet um die bestmögliche Finesse, Frische und Spannung zu erhalten. Die Trauben werden nur leicht gequetscht. Ohne Maischestandzeit werden die Trauben gekeltert, leicht vorgeklärt und gehen mit natürlichen Hefen in die Gärung. Ausbau im Edelstahl

LAGERFÄHIGKEIT 5-8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG helle Fleischgerichte, Krustentiere, Fisch in allen Variationen

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 12,5 %vol, S 7,2 g/l, RZ 6,7 g/l

