

## VDP.ORTSWEIN

### 2021 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** saftig gelbe Frucht, Hauch von Ananas, elegante Frische, kalkiger Grip im Abgang, herrlicher Trinkfluss, harmonisch und begeisternd aromatisch

**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 12,0 %vol, S 8,2 g/l, RZ 6,7 g/l

