

VDP.ERSTE LAGE

2022 Ranschbacher Seligmacher Riesling trocken



Nr. 212-22

In unserer Nachbarschaft an der Deutschen Weinstraße liegt Ranschbach. In den 80er Jahren erlangte das Dorf nach Gerüchten über eine Wunderheilung durch das Wasser seiner Kaltenbrunn-Quelle vorübergehende Berühmtheit. Oberhalb von Ranschbach liegt die Weinlage Ranschbacher Seligmacher. Eine eingetragene Steillage die im Untergrund aus Böden aus dem Rotliegenden besteht. Die Epoche des Rotliegenden war eine Zeit verstärkter vulkanischer Aktivität, die mit den damaligen tektonischen Bewegungen zusammenhing. Die Rotliegend-Vulkane förderten vor allem Quarzporphyre in Form von Lavaströmen und -decken, Tuffen und Schlotfüllungen.

WEIN mineralisch saftiger Rieslingstyp, vielschichtiges Aromenspektrum mit exotischen Noten von frischer Ananas, Amalfi-Zitrone und einem Hauch Kräuterwürze. Filigran, ausgewogen und mit energischer Frische unterlegt

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 10 Jahre und mehr

ESSENSEMPFEHLUNG Blätterteigartiges mit Nordseekrabben, Oktopus vom Grill, Pilzrisotto, helles Fleisch und milde Gemüsesorten

TRINKTEMPERATUR 12 °C

ANALYSE A 12,5 %vol, S 6,9 g/l, RZ 4,1 g/l



VDP.WEINGUT

