## WEINGUT



## 2021 Riesling "Im Käferflug"



Ein ausdrucksstarker Riesling, mit einer perfekt eingebundenen Säure und einer intensiven Mineralität aus einer renommierten Kalklage in Appenhofen. Nach konsequenter Ertragsreduzierung und schonender Traubenverarbeitung konnte sich der Riesling für eine kurz Zeit im Tonneau frei entfalten. Durch die Spontanvergärung ist er zu einem sehr facettenreichen, mineralischen und charaktervollen Wein herangereift. Die animierende Säure gibt diesem Riesling eine unglaubliche Frische und Tiefe. Er wurde vor der Abfüllung assembliert mit einem Teil des gleichen Weins, der im Edelstahlfass ausgebaut wurde. So spiegeln sich auch saftige Ananas- und reife Pfirsicharomen, Zitrusfrüchte, grüner Apfel und Zitronenmelisse in Verbindung mit der intensiven Mineralität und der feinen Holznote in der Nase und am Gaumen wieder. Ein perfektes Zusammenspiel von erfrischender Leichtigkeit und Tiefe, die diesen großen Lagenwein zu einem eleganten Essensbegleiter machen. Unsere Empfehlung: Marokkanisches Hühnchen im Zitronenbett mit Zucchini-Koriander-Couscous und Zitronengras.

KLASSIFIKATION Lagenweine

ART.-NR. **04** 

INHALT 750 ml

ALKOHOL 12,7 % vol

SÄURE **8,1 g/l** 

RESTSÜSSE 4,9 g/l

