WEINGUT

st.georgenhof

BILLIGHEIM-INGENHEIM

2022
Riesling
"Im Käferflug"

Ein ausdrucksstarker Riesling, mit einer harmonischen, spielerischen Säure und einer feingliedrigen Mineralität aus einer renommierten Kalklage in Appenhofen. Nach konsequenter Ertragsreduzierung auf 40hl/ha, schonender Traubenver-arbeitung, 24 Stunden Maischestandzeit und Spontanvergärung im Tonneau konnte dieser Riesling sich darin zu einem großen Lagenwein entfalten. Durch die Spontanvergärung ist er zu einem sehr facettenreichen, mineralischen und charaktervollen Wein herangereift. Es spiegeln sich kandierte, gelbe Früchte, etwas Honig, reifer Apfel, saftige Ananas- und reife Pfirsicharomen sowie zarte Zitronenmelisse in Verbindung mit der feingliedrigen Mineralität und der feinen Holznote in der Nase und am Gaumen wieder. Die harmonische Säure in Verbindung mit den reifen Fruchtaromen gibt diesem jungen Riesling jetzt schon eine unglaubliche Tiefe. Diese perfekte Symbiose macht diesen großen Lagenwein zu einem eleganten Essensbegleiter. Unsere Empfehlung: Gebratene Wachteln mit Pfifferlingen und Mirabellenkompott dazu Kartoffelgratin.

KLASSIFIKATION
Lagenweine

ART.-NR.
04

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,1 % vol

SÄURE
7,2 g/l

RESTSÜSSE
5,7 g/l

Weingut St. Georgenhof - St. Georgenhof - D-76831 Billigheim-Ingenheim - Geschäftsführer: Christine und Marcel Fischer
Tel +49 (0) 6349 6382 - Fax +49 (0) 6349 962097 - info@st-georgenhof.de - www.st-georgenhof.de