



2025 Rivaner trocken – Gutswein

Bestellnr.: 303

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Rivaner
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,5 vol. %
Säure: 5,8 g/l
RZ: 6,8 g/l

Das Terroir

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung

Früh am Morgen ernteten wir unsere besten Rivaner-Weinberge. Die Trauben wurden nur im freien Fall bewegt und danach schonend abgepresst. Nach dem Vorklären durch Sedimentation vergor der Most über 7 Wochen bei 16 – 18 °C. Dabei wurde eine ressourcenschonende Temperatursteuerung genutzt. Gut zwei Monate lagerte der Wein danach auf der Feinhefe. Das verleiht ihm seine Frische und Cremigkeit.

Weinbeschreibung

Der Rivaner ist eine gelungene Kombination aus verschiedenen Weinbergen, alle mit lehmhaltigem Boden. Der schwere Boden macht diesen Wein so fruchtig und gehaltvoll. Die feinen typischen Muskataromen geben dem Wein Bodenhaftung bei gleichzeitiger Frische und Leichtigkeit.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12 °C
schmeckt zu Gemüse, Salat und hellem Fleisch



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de