



2024 Riesling feinherb – Alzey

Bestellnr.: 328

Jahrgang: 2024
Rebsorte: Riesling
Geschmacksr.: feinherb
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,0 vol. %
Säure: 7,5 g/l
RZ: 14,4 g/l
Auszeichnung: Gold AWC

Das Terroir

Die Römerstadt Alzey ist die heimliche Hauptstadt Rheinhessens. Die Weinberge grenzen an Albig an. Vor 20 Mio. Jahren prägt das Urmeer diese wunderbare Weingegend und schenkte wertvolle Kalkablagerungen. Diese reichen Kalkböden mit fruchtbaren Tonanteilen sind heute die Grundlage für einzigartige Weine voller Frucht und Mineralität.

Vinifizierung

Auf schwerem Kalkmergel wuchs dieser mineralische Riesling. Durch Ertragsminderung auf 6500 L/ha reifen hier besonders gehaltvolle Trauben. Früh am Morgen geerntet, ausschließlich im freien Fall bewegt, wurden die Trauben schonend gekeltert. Nach über 18-stündiger Sedimentation vergor der Most 5 Wochen lang im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung bei 17-19°C. Das Lagern auf der Feinhefe über 4 Monate gibt ihm seine Struktur und Stabilität.

Weinbeschreibung

Frischer eleganter Riesling mit dezenter Restsüße, die das Fruchtaroma von Pfirsich unterstreicht. Dem schweren Kalkmerkel verdankt dieser Wein seine Mineralität und erfrischende Zitrusnote.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C

passt prima zu Sommersalaten, hellem Fleisch und natürlich Spargel



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

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