

2024 Riesling feinherb – Alzey
Bestellnr.: 328H – Hochzeitswein -
Sonderausstattung

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



Lea und Johannes sind ein Paar voller Frische und Charakter – wie ihr Hochzeitswein

Lea bringt mit ihrer charmanten Art Lebensfreude und Leichtigkeit in den Alltag, während Johannes als engagierter Winzermeister mit Fachkompetenz und Persönlichkeit überzeugt. Gemeinsam ergänzen sie sich perfekt und strahlen Lebensfreude aus.

Freuen Sie sich auf die Begegnung mit dem jungen Paar und auf den Genuss Ihres Hochzeitsweines.

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, wunderbare Süße-Säure-Balance, 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 grünem Salat, hellem Fleisch und Gemüse