

Die Rebstöcke stehen auf tiefgründigen Lößlehmböden mit hohem Kalksteingehalt. Die spätreifenden Trauben gedeihen an sonnenverwöhnten Hängen in traditionellen Weinlagen südwestlich von Mainz. Behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur geschieht die Pflege vom Rebstock bis zur Flasche nach ökologischen Richtlinien. So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, aromatischen Weintrauben.



Riesling trocken

Als Ergebnis einer späten Reife- und Lesezeit in einem sonnenverwöhnten Oktober 2016 zeichnet sich dieser elegante Riesling durch seine fruchtige Art aus. Der Wein wird schonend ausgebaut und vergärt langsam im gekühlten Edelstahltank. Zur Aromenfülle von Weinbergspfirsich gestellt sich ein Hauch Aprikose. Auf dem Gaumen spiegelt der Wein diese feinen Aromen wieder und präsentiert sich lebendig und frisch.

Der Riesling, als eine der edelsten Rebsorten und heimlicher König unter den Weißweinen, passt sehr gut zum Essen und Genießen.

Analysedaten	Alkohol:	12,5 Vol %
Jahrg. 2016:	Restzucker:	7,0 g/l
	Säure:	6,9 g/l

Auszeichnungen:

2016er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2015er	Landesweinprämierung:	Gold
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
	mundus vini international:	Gold

Seit 2001 hat dieser Wein jedes Jahr eine Auszeichnung bei **mundus vini international** erhalten.

