DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE

Name:	SCHLENZENBERG Riesling GG
Qualität:	VDP.Grosse Lage
Jahrgang:	2018
Alkohol:	13 %vol
Restzucker:	4,8 g/l
Säure:	6,3 g/l

Bei diesem Riesling trifft exotische Frucht auf Kräuter und ungewöhnliche, mineralische Würze. Trotz immenser Kraft ist der SCHLENZENBERG GG Riesling geschmeidig und elegant, mit langem und präzisem Nachhall.

Boden/Terroir

Die Lage befindet sich im Steilhangbereich der Einzellage Martinsthaler Wildsau und ist nach Süden ausgerichtet, mit einer Hangneigung von bis zu 60%. Ihr Boden ist geprägt von mineralischem Phyllit, einem Tonschiefer–Boden.

Vinifikation:

Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst. Eine natürliche Vorklärung und kontrollierte Gärung zum einen Teil in großen Holzfässern und zum anderen Teil in Edelstahltanks garantiert die feine Frucht.

Weinbeschreibung:

Das Große Gewächs vom Schlenzenberg ist ein sensorisches Erlebnis. Immer wieder changieren die Aromen von reifen, saftigen Melonen über Sternfrucht und Pomelo bis hin zu Gras und Zitronenthymian. Nach einiger Zeit an der Luft zeigen sich zusätzlich Feuerstein und exotische Gewürze. Seine immense Kraft ist präzise dosiert, sodass er nie zu wuchtig oder ungelenk wirkt, sondern nachhaltig elegant.

Speisen:

Dieser Wein passt gut zu nicht zu fettigen Speisen, beispielsweise zu Fisch wie Kabeljau oder Skrei. Kann aber auch wunderbar zu schwäbischem Kartoffelsalat oder Gemüsetarte getrunken werden.