



DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE

Bezeichnung:	WildesHolz Riesling trocken
Qualitätsstufe:	VDP.Gutswein
Jahrgang:	2023
Alkohol:	12,5 %vol
Restzucker:	4,2 g/l
Säure:	7,1 g/l



WildesHolz ist ein völlig anderer Typ Riesling! Er entsteht durch spontane Gärung – teils auf der Maische – und anschließendem Ausbau im Holzfass.

Boden/Terroir

Steiniger, toniger Lehm aus Verwitterungsmaterial des Phyllits (Ordovizium) mit Beimengungen von Löss und Lösslehm, gegen den Waldrand mit Kiesbeimengungen.

Vinifikation:

Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst. Der Most wird zur Gärung in große Holzfässer und Barriques aus französischer Eiche gelegt und verbleibt dort zur Reifung für mindestens 6 Monate.

Weinbeschreibung:

Ein völlig anderer Typ Riesling! Passend zur intensiven Farbe dominieren opulente Aromen von Karamell, Popcorn und Apfelkompott, untermalt mit der wilden Würze spontaner Gärung. Da die Trauben für diesen Wein teils auf der Maische vergoren wurden glänzt er mit einer ungewohnt muskulösen Gerbstoffstruktur. Der Ausbau im Holzfass gibt noch zusätzliches Rückgrat. Ein Charakter-Wein im allerbesten Sinne.

Speisen:

Passt gut zu Coq au vin, kurz gebratenem Rinderfilet oder auch zu Käsevariationen.