



DIEFENHARDT



WEINEXPERTISE

Bezeichnung:	Rauenthal Kabinett
Qualitätsstufe:	VDP.ORTSWEIN
Jahrgang:	2024
Alkohol:	10,5 %vol
Restzucker:	26,0 g/l
Säure:	7,9 g/l

Schlitzohriger Kabinettwein mit exotischer, herber Frucht, deutlicher Süße und erfrischender Säurestruktur. Der reine Trinkspaß in all seiner Leichtigkeit.

Boden/Terroir

Phyllitschiefer, Verwitterungsmaterial des roten Schiefers. Die rötliche Färbung des Bodens entstand durch Eisenoxide. Steiniger Lehm mit Beimengungen von Lösslehm.

Vinifikation:

Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach einer teilweisen, kurzen Maischestandzeit schonend gepresst. Eine natürliche Vorklärung und kontrolliert gekühlte Gärung garantieren eine feine Frucht. Im Anschluss reift der Jungwein noch weitere Zeit auf der Feinhefe im Edelstahltank

Weinbeschreibung:

Ein ungestümer Kabi, dem der Schalk im Nacken sitzt. Herbe Grapefruit, duftender Hopfen und exotische Pomelo. Irre saftig, mit deutlicher Süße und erfrischender Säurestruktur. Hier geht es um den reinen Spaß am Wein. Die wunderbare Leichtigkeit des Seins in Flaschen.