



DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE



Name:	IM ROTHENBERG GG Riesling trocken
Quality:	VDP.Grosse Lage
Jahrgang:	2023
Alkohol:	12,5 %vol
Restzucker:	5,1 g/l
Säure:	6,8 g/l

Exotischer Duft nach Mango und Nektarinen, zu denen sich Aromen von Kamille und Heu gesellen. Die präzise Mineralität verleiht festen Grip. Puristische Schönheit im Glas.

Boden/Terroir

Roter Tonschiefer mit leichter Lössauflage, Steilhang mit bis zu 50% Steigung, nach Süd – Südwest ausgerichtet

Vinifikation:

Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst. Eine natürliche Vorklärung und kontrollierte Gärung in Edelstahltanks garantieren die feine Frucht. Es werden ganze Beeren mitvergoren, um dem Wein Struktur und Grip zu verleihen.

Weinbeschreibung:

Ein eleganter und tiefgründiger Riesling, der von Mineralität und festem Grip durch feinen Gerbstoff geprägt ist. Im ersten Eindruck zeigen sich Aromen von reifen, exotischen Früchten wie Mango und Nektarine. Mit etwas Luft gesellen sich jedoch auch herbe Düfte von Heu und getrockneter Kamille dazu. Ein Wein mit Lagerpotenzial, der sich erst mit der Zeit öffnet und durch Klarheit und festen Abgang besticht.

Speiseempfehlung:

Passt sehr gut zu hellem Fleisch oder nicht zu fettigem Fisch. Eignet sich aber auch als Begleiter zu gutbürgerlicher deutscher Küche.