DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE

Bezeichnung:	Mineral Riesling trocken
Qualitätsstufe:	VDP.GUTSWEIN
Jahrgang:	2025
Alkohol:	11,5 %vol
Restzucker:	7,0 g/l
Säure:	7,9 g/l

Trockener Riesling voll saftiger, exotischer Frucht und herben Kräutern. Am Gaumen dicht gewebt, mit kristalliner Säure und kühlem Nachhall.

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

Vinifikation:
Die geernteten Trauben werden durch schonende Ganztraubenpressung weiterverarbeitet. Durch eine natürliche Vorklärung und kontrolliert gekühlter Gärung in Edelstahltanks erhält der Weine sein fruchtiges und frisches Aromaprofil.

Weinbeschreibung:
Ein expressiver, spannender und gleichzeitig nicht untypischer Riesling. Es dominieren exotische Früchte, wie Maracuja, Sternfrucht und Limejuice. Dazu kommen eher herbe Noten, wie Zitronenmelisse, Granny Smith und Dillspitzen. Der Gaumen hält, was die Nase verspricht. Aromatisch dicht gewebt, mit zupackender, kristalliner Säure und einem frischen, kühlen Nachhall. Als hätte man ein Minzblatt gekaut.

Speisen:
Besonders zu leichten Gerichten mit hellem Fleisch, Fisch oder leckeren Salaten lässt sich der Riesling Kabinett trocken gut einschenken. Ein Wein, wie man ihn gern jeden Tag und zu allen Gelegenheiten trinkt.