

Riesling VOM BUNTSANDSTEIN QW

Die Trauben stammen von Buntsandsteinböden rund um Deidesheim, Ruppertsberg und Forst. Drei Orte, die jedem Freund des Rieslings das Herz höherschlagen lassen. Der Ausbau findet größtenteils im großen Holzfass statt und gibt dem Wein, zusammen mit einem langen Hefelager, Tiefe und Eleganz gleichermaßen. Der Buntsandstein ist das prägende Gestein der Mittelhaardt und sorgt für eine feine Mineralität am Gaumen. Die Nase ist klassisch, das heißt geprägt von Aprikosen, Pfirsich und Mirabellen. Im Mund feines Spiel von ausgewogener Säure und herrlichen Fruchtaromen.

JG 2023 87/100 Punkte VINUM 2025, 85/100 Punkte Eichelmann

Erzeuger:	Weingut Andres
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Melonensalat mit Mozzarella, Hähnchenkeulen vom Blech
Artikel-Nr.	58059
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	35
Gesamtsäure (g/l)	6,8
Restzucker (g/l)	3,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	68
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,1
Weinstil	ausgewogen

