

## Riesling VDP.GROSSE LAGE Meerspinne im Mandelgarten GG

Das Alter der Reben in der Meerspinne liegt bei durchschnittlich 25 Jahren. Die Lese erfolgt selektiv per Hand in kleine Kisten. Eine kurze Maischestandzeit von drei bis sechs Stunden sorgt für zusätzliche Komplexität, mehr Textur und auch einen moderaten Gerbstoffeintrag. Die Moste werden spontan im großen Holzfass vergoren und lagern bis zur Abfüllung mehrere Monate auf der Feinhefe. Auch im warmen Jahrgang 2018 ein erstaunlich gradliniger, frischer Riesling aus der besten Lage Gimmeldingens. In der Nase dezente Noten von gelber Frucht und Honig, etwas Kräuter dabei. Am Gaumen komplex, dicht und fast schon etwas puristisch in seiner salzigen Mineralität.

JG 2018 96/100 Punkte James Suckling, 96/100 Punkte Gault&Millau 2020, 95/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 93/100 Punkte Parker

Erzeuger:	Weingut A. Christmann
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2018
Temperatur:	10°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Ziegenfrischkäse, Fischvorspeisen
Artikel-Nr.	58117.18
Volumen	0,75l



### Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-003
Anbauverband	Respekt
Schweflige Säure frei (mg/l)	49
Gesamtsäure (g/l)	8,3
Restzucker (g/l)	1,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	107
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	kräftig