

IDLER

WEINGUT



2022 Nonnenberg Strümpfelbach

RIESLING TROCKEN

CHARAKTER PRÄZISE | TIEFGRÜNDIG | GROSSHERZIG

Bereits in der Farbe ist er prächtig und umarmend, in einem kräftigen Gelb, welches die Erwartungen beschwingt.

Dieser Riesling entführt uns mit seinen Düften in ein Meer aus gelben Blüten, welches in warmen Sonnenstrahlen badet. Gelbfruchtige Noten in der Nase - Pfirsich, Mandarine und reife Ananas - der Nonnenberg Riesling lässt schwelgen. Weich gebettet in helle Brotkrumen, die feine Hefenoten mit sich tragen. Steinige Mineralität auf diesem Weg, bringt Spannung und Tiefgründigkeit.

Der Auftakt in weichem Umhang gekleidet, verbirgt er doch darunter seine Geradlinigkeit und spannend kantige Art, um im nächsten Moment wieder seine Wärme und beinahe balsamische Gutmütigkeit zu präsentieren. Mit diesem Lagenwein lässt sich entdecken und sinnieren und die Zeit vergessen.

Genießen Sie diesen Wein mit Ruhe und einem guten vollmundigen Essen.

Der Riesling sollte im großen Glas ausgedient werden, um ihm mehr Platz und Luft zu gönnen.

ENTSTEHUNG

Aufwändige Handarbeit im Weinberg und selektive gestaffelte Lese liefern uns perfekte Trauben, die nach ca. 24 Stunden Maischestandzeit gepresst wurden. Die langsame Gärung und der Ausbau auf der Vollhefe über 12 Monate erfolgte im Halbstückfass.

WURZELN

Die zwischen 40 und 50 Jahre alten Reben wurzeln in Buntem Mergel und Stubensandstein. Ein Teil der Reben steht am Fuße des Hangs. Weitere Weinberge befinden sich auf der luftigen Höhe.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Kategorie: Lagen- & Reservewein

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 13,0 % vol.

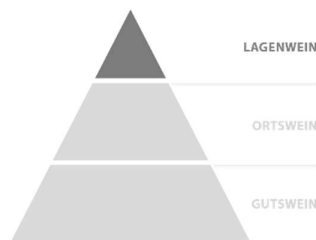
Restzucker: 3,4 g/l

Säure: 6,4 g/l

Trinktemperatur: 10-12°C

Optimale Trinkreife: 2024-2029

Abgefüllt: Winter 2023



DE-ÖKO-006



Bioland

