

IDLER

WEINGUT



2022 „Vom Bunten Mergel“ Strümpfelbach

RIESLING TROCKEN

CHARAKTER MINERALISCH | TIEFGRÜNDIG | LANGANHALTEND

Ein Riesling für Entdecker!

Dieser Riesling ist ein wahres Abenteuer im Glas, das darauf wartet, von Riesling-Fans erkundet zu werden! Schon beim ersten Blick eröffnen sich aufgeweckte Aromen von frischen Kräutern und knackigem grünen Apfel, die sich harmonisch mit der steinigen Mineralität verweben. Ein Genuss für die Sinne, der mit jeder Minute im Glas an Tiefe gewinnt.

Mit etwas Zeit entfaltet sich ein reiches Aromenbild, das von einer leichten Gelbfruchtigkeit von Mirabelle und Ananas ergänzt wird. Dieser Riesling ist elegant und dennoch unglaublich tiefgründig und es ist faszinierend zu beobachten, wie er sich weiter im Glas entfaltet und neue Facetten offenbart.

Am Gaumen präsentiert sich dieser Riesling wie ein Tänzer - lebendig, fruchtig und mit einer weichen Säure, die seine Mineralität in voller Länge zum Ausdruck bringt. Die Aromen von gelbem Steinobst und Apfel, sowie die subtilen Kräuternoten, tanzen in einer harmonischen Melodie auf der Zunge. Die haptisch pulvrige Mineralität verleiht diesem Wein eine zusätzliche Dimension und macht ihn zu einem perfekten Begleiter für vielseitige Gerichte mit Meeresfrüchten, wie frischen Muscheln, pochiertem hellen Fisch und feinem Ziegenkäse.

ENTSTEHUNG

Handverlesen, nach einer Maischestandzeit von ca. zehn Stunden sanft gepresst und ausgebaut im Halbstückfass und Edelstahl. Nach zehn Monaten Reife auf der Vollhefe gefüllt.

WURZELN

Die Reben stehen auf Buntem Mergel und haben ein Durchschnittsalter von 30 Jahren.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Kategorie: Ortswein

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 12,5 % vol.

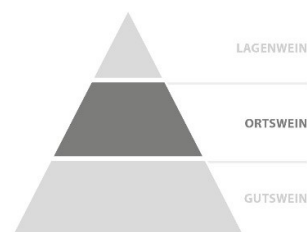
Restzucker: 7,3 g/l

Säure: 8,4 g/l

Trinktemperatur: 8-11°C

Optimale Trinkreife: 2024-2027

Abgefüllt: Frühsommer 2023



DE-ÖKO-006

