

IDLER

WEINGUT



2023 „Pulvermächer“ Stetten

RIESLING KABINETT

CHARAKTER BESCHWINGT | LEBENDIG | MINERALISCH

In einem saftig-dichten Fruchtbouquet empfängt dieser Riesling im Glas. Aromen von frischer Ananas, reifem gelben Apfel, Mirabelle und feinen Zitrusnoten umgeben von typischer Mineralität und Klarheit. Eine zarte Exotik von Litschi, vereint mit feiner gedörfter Aprikose, entführt in Träumereien.

Der erste Geschmackseindruck dieses Rieslings lässt reife und pralle Weintrauben am Gaumen zerplatzen. Exotische Noten von Ananas und Litschi begleiten die Beeren in Harmonie mit einer subtilen Mineralität, die sich in der Mitte und beim Abgang der Verkostung zeigt. Ausgewogen und mitschwingend, präsentiert sich die tänzelnde Säure.

Ein wahrhaft lebendiger Wein, der sich gleichermaßen als animierender Aperitif eignet wie auch zu Gerichten der asiatischen Küche und einer feinen Auswahl an Käse.

ENTSTEHUNG

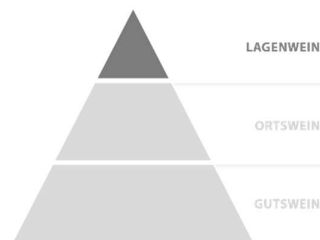
Handverlesen, sanft gepresst und spontan im Edelstahl vergoren. Nach sechsmonatiger Lagerung auf der Vollhefe gefüllt.

WURZELN

Die Reben stehen auf Gipskeuper und Schilfsandstein und haben ein Durchschnittsalter von 30 Jahren.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Kabinett
Kategorie: Lagen- & Reservewein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 10,5 % vol.
Restzucker: 30,5 g/l
Säure: 7,9 g/l
Trinktemperatur: 10-12°C
Optimale Trinkreife: 2024-2029
Abgefüllt: Frühjahr 2024



DE-ÖKO-006

