

IDLER

WEINGUT



2023 RIESLING nature

CHARAKTER VIELSCHICHTIG | PHILOSOPHISCH | LANGLEBIG

Bereits die kräftige Optik im Glas sowie die ersten Facetten lassen die Spannung steigen und in die auftuende Weite blicken.

Still und erst einmal verborgen liegen die Aromen im Glas. Mit etwas Zeit und Luft öffnet sich die Tiefe mit kräuterwürzigem Aroma, Walnuss und einer Salzigkeit, die an grüne Oliven erinnert. Duftende helle Brotkruste gesellt sich dazu. Im nächsten Moment zeigen sich grüner Apfel, weiße Blüten sowie Orangenzeste, die sich mit ätherischen Aromen, wie frischem Baumharz und hellem Honig verweben.

Was für ein Auftakt in der Nase, dem der Geschmack in nichts nachsteht! Von Anbeginn mit kräftigem Zug am Gaumen. Die Spannung baut sich zum Finale hin explosiv auf, um sich mit der Mineralität an den Zungenseiten zu vereinen und mit Salzigkeit im Finale hinab zu gleiten.

Ein kraftvoller Riesling als Speisebegleiter zu grünen Oliven, gereiftem Hartkäse und Serrano Schinken, hellem Fleisch mit Beilagen wie Karotte oder Kürbis, die eine zarte Süße bringen.

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

ENTSTEHUNG

Nach zwei Wochen Maischegärung wurden die Trauben sanft gepresst. Ein extrem würziger und intensiver Riesling, der ohne Schwefelgabe und Filtration gefüllt wurde.

WURZELN

Ältere Weinberge auf Buntem Mergel, die kleine lockere, aber extrem geschmacksintensive Trauben erzeugen, liefern die Basis für diesen Wein.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Schwäbischer Landwein

Kategorie: Naturweine

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 11,5 % vol.

Restzucker: 2,9 g/l

Säure: 7,3 g/l

EAN-Code: 4262422960485

Trinktemperatur: 10-12°C

Optimale Trinkreife: 2025-2027

Abgefüllt: Winter 2024



DE-ÖKO-006