



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Gneis, Urgestein
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 7,2 ‰
RZ: 2,3 g/l
Reifepotential: 2028

Riesling Platin 2023

Unser Riesling-Klassiker präsentiert sich mit eleganter Stilistik, sehr mineralisch mit klaren und feinfruchtigen Steinobstanklängen nach Pfirsich und Marille; die edle Rebsorte in jugendlicher Ausprägung.

Werden des Weines

Nur physiologisch reife und gesunde Trauben wurden von Hand selektiv geerntet und sorgsam mit geringem Druck als ganze Trauben gepresst. Ohne jeglichen Einsatz von Pumpen fließt der gut geklärte Most vom Presshaus in den 700-Jahre alten Naturkeller und wird in Edelstahltanks langsam vergoren. Damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend reifte der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinhefe.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch heuer die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte mit seinen flinken Händen die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute schauen wir dem großartigen Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

Genussempfehlung

Der Riesling Platin findet seine ideale Ergänzung in der modernen, leichten Küche, im Zusammenspiel mit würzigen Vorspeisen, feinen Gemüsegerichten, Fisch oder zart gewürztem, hellem Fleisch wie Huhn oder Kalb.