



Grauschiefer

Art.-Nr.: 0322

Kategorie	NOBILES
Rebsorten	Riesling
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Mosel
Jahrgang	2021
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	10,5 % Vol.
Restsüße	6,0 g/l
Säuregehalt	9,0 g/l
Lage	Kestener Paulinsberg
Trinktemperatur	8 °C

Beschreibung

Lass dich nicht von den Analytischen Werten abschrecken. Die Säure wird perfekt von Frucht und vor allem der Mineralik abgefangen. In Kombination geben diese 3 Komponenten ein harmonisches Erlebnis.

Boden

Bei unserem Grauschiefer steht der Boden im Vordergrund. Gewachsen aus sehr alten Reben auf sehr Schieferhaltigem Boden. Unsere "Meterlay" ist nicht wirklich Tiefgründig und direkt auf Fels gewachsen. Diese besondere Mineralik zeichnet sich sehr deutlich im Wein ab.





Ausbau

Eine lange Maischestandzeit ermöglicht es den traubeneigenen Enzymen schon vor der Gärung eine gewisse Harmonie in den Wein zu bringen.

Die Gärung wurde spontan durch die natürlichen Hefen gestartet und lediglich durch die Temperatur gesteuert. Besonders viel Aroma und die vom Weinberg mitgelieferte Mineralik wurden so im Wein verankert.

