

## BARTH RIESLING STEINROSSEL

SKU: 12495



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Deutschland Nahe
<b>Herkunft</b>	Nahe QbA
<b>Weingut</b>	Barth
<b>Rebsorte</b>	100% Riesling
<b>Beschreibung</b>	Fruchtige Nase nach reifem Steinobst umspielt von kräutrigen Noten. Den Duft nach Feuerstein verleiht dem Wein der rote Sandstein und die Spontangärung. Ein rauchiger saftiger Geschmack eingekleidet von einer feingliedrigen Säure sorgt für die Finesse und gleichzeitige Harmonie am Gaumen. Mineralische Struktur.
<b>Boden</b>	Roter Sandstein
<b>Weinbereitung</b>	selektive Handlese, 10 Stunden Maischestandzeit Spontangärung mit wilden Hefen. Danach Ausbau für 8 Monate auf der Hefe.
<b>Zucker</b>	2,40 g/l
<b>Säure</b>	6,70 g/l
<b>Alkohol</b>	13,50 %Vol
<b>Empfehlung</b>	passender Menübegleiter, Krustentiere, helles Fleisch und Fisch
<b>Trinktemperatur</b>	10 °C bis 12 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt bis zu 5 Jahre lagerfähig



## Langtext

Traditionell und dennoch innovativ führen wir unser Weingut mit Leidenschaft und im Einklang mit der Natur, gemeinsam als Familienbetrieb. So begleiten wir unsere Wein noch persönlich vom Weinberg bis in die Flasche. Da für uns die Weinqualität im Weinberg entsteht, legen wir den Grundstein dafür bereits durch akribische Arbeit im Weinberg und nutzen die besonderen Gegebenheiten des Bodens. Die Bodenarten rund um Sommerloch reichen von Sanden, Kiesen und Geröll als Meeresablagerungen bis hin zu rotem Sandstein. Gepaart mit einem schonenden Weinausbau und viel Feingefühl im Keller, lassen wir jedem Wein die Zeit, die er braucht. Unsere Weine reifen, mit so wenig Eingriffen wie möglich, lange auf der Hefe. So spiegeln sie den unverwechselbaren Charakter des Anbaugebiets Nahe, mit seiner riesigen Bodenvielfalt, wider.