BARTH RIESLING STEINROSSEL

SKU: 12495

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