BARTH RIESLING TROCKEN

SKU: 12498

Titel	Weingut Barth Riesling trocken 2018
Erzeuger	Barth
Region	NaheNahe QbA
Rebsorte	100% Riesling
Boden	Roter Sandstein
Weinbereitung	selektive Handlese, 6 Stunden Maischestandzeit. Vergärung im Edelstahltank. Ausbau für 4 Monate auf der Feinhefe.
Beschreibung	Reife Citrus- & Apfelaromen in der Nase. Schmeichelnde eigene Restsüße gepaart mit lebendiger Säure. Saftiger Riesling mit gutem Trinkfluss.
Lagerfähigkeit	bis zu 3 Jahre
Trinkreife	Jetzt
Säure	6, 60 g/l
Gesamtalkohol	13, 00 %Vol
Zucker	8, 50 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Gedünsteter Fisch, Krustentiere, Geflügel und Salat, aber auch solo ohne Essensbegleitung.
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C

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.