

RIED ECKBERG Weissburgunder 2021



Der Wein duftet nach reifer Nashi-Birne, Nüssen und Brioche. Ein feines Gewürznelken und weißes Ribiselaroma runden den Duft ab. Der Gaumen begeistert ebenso durch delikate Birnen- und Quittenaromen, eine finessenreiche, saftige Struktur und den zart würzigen Abgang.

Biowein

Alkoholgehalt	12,5 %Vol.
Restzucker	3,5 g/l
Säure	5,8 g/l

Herkunft

Bereits in den frühen Morgenstunden bekommen die Rebstöcke auf der nach Osten gerichteten Lage Eckberg die ersten Sonnenstrahlen ab. Der Mergelboden ist reich an Nährstoffen und fördert zusammen mit der Sonne die Vitalität der Reben.

EMPFEHLUNG

Hervorragend zu Pasta, Kalb, Geflügel und Gemüsegerichten.

LAGERFÄHIGKEIT
2025-2030

Ausbau

Perfekt gereifte Trauben wurden am 22. September 2021 per Hand gelesen. Nach schonender Pressung erfolgte die Gärung teils im Stahltank, teils im großen Holzfass. Anschließend blieb der Wein zum Ausbau und Entwicklung bis September des nächsten Jahres auf der Feinhefe.

BESONDERHEITEN

Der Kalkmergelboden der Ried Eckberg bringt feinfruchtige Weine mit samtigem, dichtem Körper hervor, die besonders als Speisenbegleiter brillieren.

AUSZEICHNUNG