

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



2021 Riesling Alte Reben Trocken

Artikelnummer: 118003

Charakteristik

Der Geruch:

Fruchtig und üppiges Bukett. Tropische Aromatik - Mango, weißer Pfirsich, Ananas, Maracuja. Riecht nach gelber Frucht und frischem Heu.

Am Gaumen:

im jungen Zustand sehr fruchtig. Feiner Hefegeschmack. erinnert an Pfirsich und Aprikose aber auch zitronig und exotisch. Große Mineralik und viel Schmelz. Im Abgang entfesselt sich die knackige aber immer harmonische Säure.

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Riesling

Für den Riesling *****Alte Reben***** werden ausschließlich Reb-Parzellen verwendet, die mehr als 25 Jahre alt sind. Ausbau Trocken im Edelstahlfass.

Analytische Werte

Restzucker 7,6 g/l / Gesamtsäure 6,8 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisempfehlung

Als Begleiter von leichten Speisen aber auch von würzigen und dezent scharfen Gerichten bestens geeignet. Passt auch gut zu asiatischen Gerichten

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad