

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



2022 Rivaner Trocken

Artikelnummer: 118001

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Rivaner präsentiert sich mit fruchtig mit Muskat- und Hefearomen.

Am Gaumen:

Milde Säure, harmonisch und elegant, exotische Aromatik, gelbfruchtig. Komplexer und harmonischer Abgang

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

Müller Thurgau

Durch starke Ertragsreduzierung erlangt dieser Rivaner leichte Muskatnoten. Durch das passende Zusammenspiel von Säure und Süße transportiert dieser Wein eine animierende Frische. Die Spontangärung bringt die traubeneigenen Aromen der Rebsorte Müller-Thurgau unverfälscht in das Weinglas und sorgt durch lange Hefelagerung für einen komplexen und harmonischen Abgang.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Er eignet sich ideal als Terrassenwein und ist ein klassischer Essenbegleiter zu leichten Speisen wie Spargel oder Geflügel.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 10 Grad