



(0,75 L)

2025 Riesling Feinfruchtig

Artikelnummer: 118074

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser feinfruchtige Riesling vom Weingut Wild aus Gengenbach verführt mit einem üppigen, fruchtbetonten Bukett von Mango, weißem Pfirsich, Ananas und Maracuja, begleitet von Anklängen gelber Früchte und frischem Heu.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich jung und lebendig mit einem harmonischen Spiel aus Süße und Säure, geprägt von Aromen reifer Pfirsiche, Aprikosen und einem Hauch Zitrus. Seine ausgeprägte Mineralität, feiner Schmelz sowie dezente Würze und leichte Petrolnoten verleihen ihm Tiefe und Eleganz. Der animierende Abgang mit perfekt ausbalancierter Restsüße macht ihn zu einem echten Genusswein mit Trinkfluss.

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

Analytische Werte

Restzucker 37,5 g/l Alkoholgehalt 10,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Riesling mit Fruchtsüße passt vor allem zu Salaten, pochiertem Fisch und hellem Fleisch. Man kann ihn aber auch hervorragend zu fruchtigen Desserts und Schokolade genießen. Nach einigen Jahren Reife ist der Riesling auch empfehlenswert, um Soßen für Fisch zu verfeinern und zeigt sein tolles Reifepotential.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad

