

STUDIEN

2016

RIESLING – LIGNUM - TROCKEN PFALZ

Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 6,3 g/Ltr.

Säure: 7,5 g/Ltr.

Alkohol: 12 %vol

Enthält Sulfite



Zur Rebsorte

Der Riesling ist die für Deutschland typischste Rebsorte, denn nirgends wächst der Riesling so gut wie in Deutschland. Da die Riesling-Rebe geringe Ansprüche an den Boden stellt, kann er auf jedem Boden angepflanzt werden und prägt somit -je nach Boden- ein vielfältiges Charakterprofil aus. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre relativ hohe Säure aus, was dem Wein immer eine fruchtige Note verleiht.

Ausbau

Seine besonders harmonischen und intensiven Fruchtaromen erhält dieser Riesling durch ausschließlich gesundes Lesegut. Der Ertrag dieser Rebanlage wurde stark ausgedünnt, sodass durch weniger Trauben am Rebstock eine intensivere Fruchtausprägung gefördert wird. Das Besondere an diesem Riesling ist, dass er ohne Zugabe von Reinzuchthefer, d.h. alleine durch die weinbergseigene, wilde Hefeflora von ganz alleine (man nennt dies: „spontan“) vergoren ist. Spontan vergorene Weine sind immer von einer besonderen Langlebigkeit und einem harmonischen Geschmacksbild geprägt.

Desweiteren wurde dieser Riesling in einem traditionellem Stückfaß (1200 Liter) vergoren und bis zur Füllung gelagert.

Sensorik

Die vorwiegenden Fruchtaromen von Mirabellen, grünem Apfel und Pfirsich verleihen diesem Riesling eine interessante Blume. Die sensorischen Einflüsse durch die natürlichen Hefen geben ihm eine cremige Textur und sorgen für ein weiches Gaumenspiel. Der lehmhaltige, schwere Boden des Ellerstadter Kirchenstücks unterstreicht seine deutliche Mineralität. Durch seine einjährige Holzfaßlagerung ist er quasi vom Holz „geküsst“. Die äußerst dezente Holzaromatik verbindet sich auf perfekte Art mit den intensiven Rieslingnuancen zu einem Wein für Kenner und Liebhaber.

Speisen

Zu gut gewürzten Fisch- und Fleischgerichten insb. zu Geräuchertem und zu Miesmuscheln hervorragend.

Trinktemperatur: 10-12°C

Lagerfähigkeit:

5-6 Jahre, spontanvergorene Weine haben meist eine längere Lagerfähigkeit als Weine, die mit Reinzuchthefer vergoren sind.