

STUDIER

2018
RIESLING &
GEWÜRZTRAMINER
TROCKEN
PFALZ



Deutscher Qualitätswein
Restzucker: 6,6 g/Ltr.
Säure: 6,9 g/Ltr.
Alkohol: 12,5 %vol
Enthält Sulfite

Zu den Rebsorten

Neben dem Riesling, der ohnehin eine der bedeutendsten Rebsorten im deutschen Weinbau ist, gehört auch die Gewürztraminerrebe zu den ältesten in Deutschland angebauten Rebsorten. Früher wurden diese beiden Rebsorten als klassischer „gemischter Satz“ in einem Weinberg zusammen angepflanzt. Gewürztraminer ist eine sehr ertragsarme Rebsorte. Selten erreicht sie mehr als die Hälfte des üblichen Ertrags und ergibt meist sehr edle Weine. Heute haben wir diesen Wein als eine Cuvée aus 35% Gewürztraminer und 65% Riesling abgefüllt.

Sensorischen Eigenschaften

Die Vereinigung dieser beiden Rebsorten Riesling und Gewürztraminer ergibt eine interessante Cuvée. Die spritzig fruchtige Art des Rieslings wird verfeinert und abgerundet durch die komplexe und weiche Art des Gewürztraminers. Die frischen Aromen des Rieslings von reifem Apfel und Pfirsich duellieren auf charmante Art mit den floralen Aromen des Gewürztraminers von Rosenblüten und Holunderblüte.

Die lebendige Säure des Rieslings wird beruhigt durch den säurearmen Gewürztraminer und rundet diese Cuvée ab zu einem harmonischen, eleganten Wein. Am Gaumen zeigt er Vielschichtigkeit, was diesen Wein auszeichnet. Ein Wein für Liebhaber von dezent aromatischen und würzigen Weinen.

Zum Ausbau

Beide Weinberge sind auf lehmigem Boden des Deidesheimer Hofstücks gewachsen. Feine Kalkeinlagerungen sorgen für feine mineralische Nuancen. Die beiden Rebsorten wurden bis zur Füllung getrennt ausgebaut. Nach der Ernte wurde eine - für unseren Betrieb obligatorisch- scharfe Vorklärung des Mostes mittels einer 100%igen Filtration durchgeführt. Die Gärung wurde mit Reinzuchthefer eingeleitet und der Wein gekühlt bei ca. 17°C langsam aber stetig bis in den November hinein vergoren. Nach Erreichen der gewünschten Restsüße wurde die Gärung bei beiden mittels Filtration gestoppt. Die vorhandene Restsüße liegt somit zum Großteil als Fructose vor.

Speisen

Zu feinen Pasteten, asiatischen Geflügelgerichten mit aromatischen Saucen und Ragout fin.

Trinktemperatur: 10-12°C

Lagerfähigkeit

4-5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine primären Fruchtnoten und schmeckt gereift.