

# STUDI ER

2019  
RIESLING  
TROCKEN  
DEIDESHEIMER LETTEN

Restzucker: 7,4 g/Ltr.

Säure: 8,1 g/Ltr.

Alkohol: 12,0 %vol



## 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.

Deshalb trifft der Spruch: Riesling= Riesling= Unsinn hier besonders zu.

Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre relativ pikante Säure aus, was dem Wein immer eine fruchtige Note verleiht.

## Zum Ausbau

Seine besonders frischen und klaren Fruchtaromen erhält dieser Riesling durch ausschließlich gesundes Lesegut, eine strenge Vorklärung vor dem Gärbeginn und eine gezügelte, gekühlte Gärführung.

In Deutschland, als eines der nördlichen Weinanbaugebiete, haben wir den Standortvorteil des sog. „cool climate“. Nirgends auf der Welt reifen Rieslinge mit dieser sortentypischen Ausprägung wie bei uns.

## Sensorische Eigenschaften

Feingliedriger Riesling mit fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusfrucht und Aprikosen, der durch seine verblüffende Leichtigkeit und elegante Mineralität besticht.

Die vorwiegenden Fruchtaromen von Pfirsich, Zitrus und Apfel erfüllen die gehegte Riesling-erwartung nach lebendiger Säure und fruchtiger Finesse.

Typisch für die lehmhaltigen, schweren Bundsandstein-Böden des Deidesheimer Letten ist seine deutliche Mineralität, die ihm eine noble Eleganz verleiht und im Spiel mit der fruchtigen Säure seine besondere Finesse ausmacht.

## Speiseempfehlung

Zu edlen Fischgerichten, aber auch perfekt zu allen hellen Schmorgerichten

**Trinktemperatur: 10-12°C**

## Lagerfähigkeit

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