

**2024**  
**RIESLING Stein Stetten**  
**Lagenwein**

Spätlese | Süß



**ANALYSE**

|            |             |
|------------|-------------|
| Restzucker | 47,4 g/l    |
| Säure      | 6,8 g/l     |
| Alkohol    | 11,0 % vol. |

Vegan

**LAGE**

Die Besonderheit ist die Steillage mit einer Hangneigung von bis zu 80%. Der „steinreiche“ Boden ist ein idealer Wärmespeicher. Die Rebenwurzeln werden regelrecht in tiefere Boden- und Gesteinsschichten gezwungen. Von dort kommt die hohe Mineralität und große Eleganz dieser charakterstarken Weine. Die Reben sind bereits über 40 Jahre alt. Trotz der durch das Alter der Reben geringeren Erträge, werden die Trauben kurz vor dem Reifebeginn im August nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstocks in jede verbleibende Beere transportiert wird.

**VERKOSTUNGSNOTIZ**

Verführerische Aromen von Weinbergpfirsich, Mango, Rosinen, sowie eine frische Zitrusnote. Sehr elegante und lebendige Säure, die die Fruchtaromen wunderbar unterstreicht. Langanhaltender Geschmack am Gaumen.

**SPEISENEMPFEHLUNG**

Passend zu gebratenen Flussfischen, Krustentieren und gratinierten Austern in pikanter Soße. Schmeckt sehr gut zu einer feinen Käseauswahl: Schimmelkäse, wie Gorgonzola und Pecorino, aber auch zu einer kräftig geräucherten Schinkenauswahl.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim  
Tel. 09353 9632 | [info@weingut-hoefling.de](mailto:info@weingut-hoefling.de)