

2021 RIESLING Stein Stetten Lagenwein

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker	2,2 g/l
Säure	7,1 g/l
Alkohol	12,5 % vol.

Vegan

LAGE

Die Besonderheit ist die Steillage mit einer Hangneigung von bis zu 80%. Der „steinreiche“ Boden ist ein idealer Wärmespeicher. Die Rebwurzeln werden regelrecht in tiefere Boden- und Gesteinsschichten gezwungen. Von dort kommt die hohe Mineralität und große Eleganz dieser charakterstarken Weine. Kurz vor dem Reifebeginn werden die Trauben nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstocks in jede verbleibende Beere transportiert wird. Die Trauben werden in mehreren selektiven Lesedurchgängen geerntet, um nur 100% gesundes, vollreifes Lesegut in den Keller zu bringen.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Zur gelben Steinfrucht, Pfirsich und Apfel gesellen sich leichte Zitrusnoten und Kräuterwürze. Dieser Wein besitzt eine tolle Mineralik vom Kalkgestein, auf dem er wächst und eine leichte salzige Note. Die spritzige Säure wird von einem wunderschönen Schmelz begleitet und haftet lang am Gaumen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Passend dazu ist ein schönes Schollenfilet Sylter Art, ein cremiges Risotto mit grünem Spargel oder auch ein klassischer Tafelspitz mit geriebenem Meerrettich. Sehr passend sind gratinierte Jakobsmuscheln.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 7632 | info@weingut-hoefling.de