



SAUMAGEN

Kallstadt; Riesling unfiltriert trocken ***

Ausbau:

Nach einer mehrstündigen Mazeration der Trauben folgte nach einer sanften Pressung die spontane Gärung des trüben Mostes im im Tonneau und Edelstahl

Nach einem Feinhefelager bis in den April wird der Wein unfiltriert auf die Flasche gefüllt.

Terroir:

Der Kallstadter Saumagen: Sehr tief durchwurzeln die Reben die durchlässigen und tiefgründigen Böden aus Löss-Lehm, Kalkmergel mit vielen kleinen Kalksteinchen. Sie liegt am Fuß der Haardt – des parallel zum Rhein liegenden Gebirgszugs am Ostrand des Pfälzer Waldes – auf einer Höhe zwischen 160 und 200 Meter über NN. Sie ist zu 20 Prozent steil, zu 75 Prozent hängig und zu 5 Prozent flach und 37 Hektar groß.

(Text: VDP Pfalz)

Weinbeschreibung:

Mineralisch strukturierter Riesling mit Finesse.
Der intensive Duft und Geschmack nach Pfirsich und Melone wird gekrönt von einem langen, frisch-saftigen Finish.