



KLOSTERGARTEN ***
Riesling trocken

Ausbau:

spontan im Edelstahltank vergoren

Bodenart:

sandiger Löss-Lehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus. Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Mineralischer Riesling mit feinen Düften nach Kräutern (Basilikum und Minze), Grapefruit und Ananas. Im Geschmack salzig, saftig und knackig. Die schöne, erfrischende Säure und das saftige Finish machen diesen Riesling zu einem Essensbegleiter zu pfälzischen Gerichten. Auch zu See- und Süßwasserfischen, oder solo getrunken ein Genuss.

Empfohlene Trinktemperatur:

8-11°C

