



KIESELBERG

Riesling trocken ***

Ausbau:

Nach einer mehrstündigen Mazeration der Trauben folgte nach einer sanften Pressung die spontane Gärung im Halbstückfass oder im Tonneau.
(2017,2018 und 2019 komplett im Edelstahl)

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

Bodenart:

Der Kieselberg liegt auf einem flachen Hochplateau oberhalb von **Deidesheim** auf einer Höhe von 150 bis 160 m über NN. Durch diese bevorzugte Exposition ist die Sonneneinstrahlung besonders günstig. Der 15,5 ha große Weinberg erhielt 1828 nach bayerischer Boden-Klassifikation eine Spitzenposition in der Pfalz.

Der Boden besteht aus Buntsandsteinverwitterungsboden, aber auch lehmigen Sand und Geröll. So leitet sich auch der Lagenname von Kiesel als grobkörnigem, steinigem Sand ab. Der leicht erwärmbare steinige Boden und die Exposition der Lage führen zu hochreifen Trauben.

Weinbeschreibung:

Mineralisch strukturierter Riesling mit Finesse.

Der intensive Duft und Geschmack nach gelben Früchten und Grapefruit wird gekrönt von einem langen, fülligen aber dennoch sehr fein-mineralischem Finish.

Empfohlene Trinktemperatur:

10 – 12 °C