



# SCHWARZ



---

2023 RIESLING «ROTER GRANIT» VDP.GUTSWEIN

---

**Jahrgang:** 2023

---

**Rebsorte:** Riesling

---

**Boden:** Granit / Syenit

---

**Lagen:** Kapitelberg (Meißen) und Friedstein ( Radebeul)

---

**Lesezeitpunkt:** Mitte September

---

**Ausbau:** klassische Vergärung im Stahltank sowie 20 % im Holzfass 500L Tonneau, 6 1/2 Monate auf der Vollhefe bis März/ April 2024, dezente Filtration, Füllung Juli 2024

---

**Alkoholgehalt:** 12,00% Vol.

---

**Säuregehalt:** 6,00 g/l

---

**Restzucker:** 2,80g/l

---

**Sensorik:** Die Aromatik des Riesling "Roter Granit" spiegelt das Terroir der beiden Lagen Kapitelberg und Friedstein auf beeindruckende Weise wider. Die Granitböden beider Standorte prägen den Wein stark, indem sie eine ausgeprägte Mineralität beisteuern, die man als steinig, fast salzig wahrnimmt. Die mineralische Tiefe verleiht dem Wein nicht nur Struktur, sondern bringt eine kühle Frische mit sich. Der Einfluss des Terroirs zeigt sich auch in den Kräuternoten, die dem Wein eine erdige, leicht würzige Dimension verleihen. Die Zitrusfrüchte, allen voran Zitrone und Grapefruit, werden durch die Kühle des Granits intensiviert und wirken besonders klar und frisch. Der Granitboden, das Mikroklima und das Rebenalter erzeugen ein faszinierendes Zusammenspiel aus Mineralität, Kräutern und Zitrusnoten, unterstützt von einer präzisen, spannungsgeladenen Säure.

---

**Speisenempfehlung:** Der Riesling Roter Granit ist der perfekte Begleiter zum Thai-Curry mit Garnelen.