



SCHWARZ



GOLDRIESLING 2023 VDP.GUTSWEIN

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Goldriesling

Boden: Überwiegend sandige, z.T. Kies führende Böden aus glazifluviatilen Schmelzwasser- ablagerungen.

Einzellage: Johannisberg Radebeul

Lesezeitpunkt: Anfang September

Ausbau: klassische Vergärung im Stahltank, kontakt auf der Vollhefe bis Februar 2024, dezente Filtration, Füllung Juli 2024

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Säuregehalt: 5,2g/l

Restzucker: 2,1 g/l

Sensorik: Unser Goldriesling 2023 präsentiert sich in einem hellen Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein aromatisches Bouquet aus weißen Blüten, Zitrusfrüchten wie Limette und Grapefruit, begleitet von feinen Noten grüner Äpfel und gelbem Pfirsich.

Am Gaumen wirkt er leicht und frisch, getragen von einer lebendigen, gut eingebundenen Säure. Die Aromen der Nase setzen sich fort, wobei Zitrus- und Pfirsichnoten dominieren. Eine subtile Mineralität, geprägt durch den Lehm Boden und Granit, verleiht dem Wein Struktur.

Speisenempfehlung: Gebratener oder gedünsteter Fisch wie Forelle, Zander oder Seehecht. Dazu eine leichte Zitronenbuttersoße oder Kräuter wie Dill und Petersilie.